مائة صنف من الحلوى
لجميع المناسبات

إعداد
حنان محمد محمود

مكتبة جزيرة الورد

الطبعة الأولى

١٤١٦هـ - ١٩٩٥م

رقم الإيداع : ١٩٩٦/٩٦٨٢

مكتبة جزيرة الورد

المنصورة. تقاطع شارع عبد السلام عارف وشارع الهادى

تليفون: ٣٥٧٨٨٢

مقدمة الناشر

جاء فى صحيح الحدث: أن النبىﷺ كان يحب الحلوا والعسل[1]. . ، قالبعض أهل العلم: إن كل ما يشابه الحلوى والعسل من أنواع المآكل اللذيذة يخل فى معنى هذا الحديث[2].

وقد أعددنا فى كتابنا هذا أكثر من مائة صنف من الحلوى المختلفة الأشكال والألوان ولشتى المناسبات. . . ، وقد راعينا فى الأنواع المختارة أن تكون سهلة الإعداد وتتوافر مكوناتها لمختلف الأوساط. . ، آملن أن يكون فى هذا العمل إضافة جديدة للمكتبة العربية.

سائلين الله تبارك وتعالى التوفيق والسداد.

الناشر

---

(١) راه البخارى(٥٤٣١)، ومسلم(١٤٧٤)، والترمذى(١٨٣١)، وأبو داود(٣٧١٤)، وابن ماجه(٣٣٢٣)، والدارمى(٢٠٧٥)، وأحمد(٦/ ٥٩) عن عائشة.

(٢) فتح البارى(٩/ ٤٦٨).

١ ـ فطيرة إسفنجية

المقادير:

١ كوب دقيق منخول.	قطعة من الخميرة.
بيضتان.	١ كوب سكر.
ربع ملعقة صغيرة ملح.	ربع كوب ماء

الطريقة:

١ ـ يُفصل صفار البيضتين عن البياض.

٢ ـ يُضرب الصفار جيدًا ثم يضاف إليه السكر بالتدريج والماء (يترك هذا الخليط جانبًا).

٣ ـ يُخلط الدقيق مع الخميرة والملح جيدًا، ثم يضاف هذا الخليط إلى الخليط السابق.

٤ ـ يُضرب بياض البيضتين جيدًا ثم يُخلط بالعجينة السابقة.

٥ ـ ترقق العجينة على صاج مدهون بالزبد مرشوش عليه قليل من الدقيق.

٦ ـ يُخبز العجين فى فرن معتدل الحرارة.

٧ ـ بعد تمام النضج ـ وهى ساخنة ـ تنقل الفطيرة على قماش مرشوش عليها سكر بودرة، ويوضع فوقها طبقة رقيقة من المربى أو الجيلى، ثم تلف الفطيرة وهى ساخنة، ثم تترك لتبرد ثم تقطع.

*****

٢ ـ فطيرة إسفنجية باللبن

المقادير:

نفس المقادير السابقة مع إضافة نصف كوب لبن وملعقة كبيرة من عصير الليمون إلى صفار البيض بعد ضربه.

ويمكن زيادة كمية السكر حسب الرغبة.

الطريقة: تتبع نفس الطريقة السابقة.

*****

٣ ـ فطيرة الكاكاو

نفس المقادير السابقة لكن يضاف ٣ ملاعق كاكاو للسكر والدقيق.

وتتبع نفس الطريقة .

*****

٤ ـ فطيرة بالمربى

يتم إعداد العجينة كما سبق بعد ترقيق العجينة ثم تقطيعها إلى قطع صغيرة، ثم يوضع فى وسط كل قطعة قليل من المربى، ثم تضم أطراف قطعة العجينة إلى بعضها وتغلق على المربى، وتُلصق بقليل من اللبن، ثم تُحَمَّر فى السمن .

*****

٥ ـ فطيرة التمر

المقادير:

١ كوب من التمر المفروم.

١ كوب ماء مغلى.

١ ونصف كوب دقيق منخول.

نصف ملعقة كبيرة بيكنج باودر.

ثلثان ملعقة صغيرة من مسحوق جوزة الطيب.

ربع ملعقة صغيرة من كربونات الصودا.

٣ ملاعق كبيرة من الزبد. كوب من السكر البودرة.

بيضة. ذرة ملح.

كوب زبيب وكوب جوز هند مفروم (إن وجد).

الطريقة:

١ ـ ينقع التمر المفروم فى الماء المغلى .

٢ ـ تضاف التوابل إلى الدقيق وتخلط جيدًا.

٣ ـ تخفق البيضة جيدًا مع الزبد والسكر.

٤ ـ يضاف خليط الدقيق إلى الخليط السابق على دفعات، ويضاف التمر بعد كل دفعة.

٥ ـ يضاف الجوز والزبيب إن وجد ويُحرِّك المزيج جيدًا ثم يُصب فى قالب مستطيل مدهون بالزبد.

٦ ـ تُخبز فى فرن ساخن لمدة ٤٠ دقيقة.

٧ ـ تُجَمَّل بالسكر البودرة بعد النضج.

* يمكن استخدام العجوة بدل التمر

*****

٦ ـ فطيرة الذرة

المقادير:

١ كوب دقيق قمح عادى. ٣ كوب دقيق ذرة.

٣ بيضات. ١ كوب سمن.

٢ كوب سكر.   لبن للعجن.

١ ملعقة كبيرة بيكنج باودر.   ١ ملعقة صغيرة فانيليا.

الطريقة:

١ ـ يخفق السمن جيدا مع السكر

٢ ـ يخفق البيض جيدا ثم تضاف إليه الفانيليا.

٣ ـ يضاف الخليطان السابقان إلى بعضهما ويتم تقليبهما جيدًا.

٤ ـ تضاف الخميرة للدقيق ثم يُقَلَّب الجميع مع الخليط السابق (يُضاف اللبن حسب الحاجة لتطرية الخليط).

٥ ـ تُصب فى صينية مدهونة بالسمن وتُسَوَّى سطحها.

٦ ـ توضع فى فرن متوسط الحرارة إلى تمام النضج، ثم تترك لتبرد وتقطع بالسكين وتُقَدَّم.

*****

٧ ـ فطيرة الذرة الاقتصادية

المقادير:

٢ ونصف كوب سكر.   ٤ كوب دقيق قمح.

٤ كوب دقيق ذرة.   ١ كوب زيت.

١ كوب سمن.   ٨ بيضات.

نصف كوب لبن أو عصير برتقال.

١ ملعقة بيكنج باودر.   ١ ملعقة صغيرة فانيليا.

٣ ملاعق زبيب (إن وجد).

الطريقة:

١ ـ يدعك الزيت والسمن جيدًا مع السكر .

٢ ـ يخفق البيض جيدًا مع الفانيليا.

٣ ـ يخلط البيض والفانيليا مع ما سبق مع الدعك الجيد.

٤ ـ يخلط البيكنج بودر مع الدقيق ويضاف للخليط.

٥ ـ يضاف اللبن (أو العصير) ويخلط الجميع جيدًا.

٦ـ يصب فى صينية مدهونة وتزج فى فرن متوسط الحرارة حتى تنضج.

*****

٨ ـ فطيرة أخرى

المقادير:

١ كوب سمن.	٢ كوب سكر.
٣ كوب دقيق ذرة.	١ كوب دقيق بلدى.
$\frac{٣}{٤}$كوب لبن.	١ كوب زبادى.
٢ ملعقة صغيرة بيكنج بودر.	بشر ليمونة أو برتقالة.

الطريقة:

١ ـ يُدعك السمن مع السكر جيدًا .

٢ ـ يُضرب البيض جيدًا ومعه الفانيليا، ثم يضاف للخليط السابق .

٣ ـ ينخل الدقيق البلدى ودقيق الذرة مع الخميرة (بيكنج بودر) ويضاف للخليط السابق مع التقليب.

٤ ـ تُضاف الزبادى ثم اللبن (حسب حاجة العجن) مع التقليب إلى أن

تتكون عجينة طرية.

٥ ـ تُصب العجينة فى صينية مدهونة بالسمن جيدًا.

٦ ـ توضع الصينية فى فرن حار ثم تُهَدَّأ الحرارة حتى تمام النضج.

٧ ـ تقلب فى طبق وتترك لتبرد، تقطع مربعات وتقدم.

*****

٩ ـ تورتة بالجبنة البيضاء

المقادير:

١ وربع كجم جبنة بيضاء (غير مملحة).

١ كوب سكر بودرة.

١,٥ كوب دقيق أبيض فاخر.

٤ بيضات.

ثلث ملعقة كبيرة فانيليا.

٨٠ جرام زبيب.

قشر ليمونتين

الطريقة:

١ ـ يغسل الزبيب جيدا وينقع فى مقدار من الماء الساخن.

٢ ـ يفصل صفار البيض عن البياض..، ثم يخفق صفار البيض جيدًا مع السكر حتى يصبح الخليط أبيض اللون.

٣ ـ تضاف باقى المكونات للخليط الساق تدريجيا مع التقليب الجيد جدًا.

٤ ـ يضرب بياض البيض بمفرده جيدًا ويضاف للخليط السابق.

٥ ـ يصب الخليط فى صينية مدهونة من الجوانب والقاع بالزيت مع تسوية أطراف العجينة .

٦ ـ تزج فى فرن حار إلى تمام النضج..، وتترك لتبرد ثم تقدم.

١٠ ـ تورتة الأومليت بالفواكه المسكرة

المقادير:

٦ بيضات.　　　　فواكه مسكرة ومقطعة.

٢ ملعقة كبيرة سكر بودرة.　　١ ملعقة كبيرة زبد.

ذرة ملح.

الطريقة:

١ ـ يفصل صفار البيض عن البياض.

٢ ـ تضاف ذرة ملح للصفار وملعقة واحدة من سكر البودرة وتضرب جيدًا.

٣ ـ يضرب بياض البيض بمفرده جيدًا.

٤ ـ تضاف المخاليط السابقة إلى بعضها مع خلطها.

٥ ـ تقدح الزبد ويُقلى البيض فيها، ثم يُنشل البيض.

٦ ـ يتم فرد الأومليت وتُحشى بالفواكه المُسكَّرة.

٧ ـ ترش الأومليت بالسكر البودرة المتبقى والفواكه المسكرة.

٨ ـ توضع فى فرن ساخن جدًا لمدة ١٠ دقائق.

ثم تقدم باردة.

* يمكن إضافة قليل من شربات السكر حسب الرغبة .

*****

١١ ـ تورتة الجيلى

المقادير:

مقدار من العجينة الاسفنجية لعمل الكيك (سبق ذكرها).

٤ باكو جيلى (النوع حسب الرغبة).

فواكه. كريم شانتيه.

الطريقة:

١ ـ تخبز الكيكة الإسفنجية.

٢ ـ يصب جزء من الجيلى فى الصينية التى خبزت فيها الكيك بارتفاع ١سم ثم تجمد فى الثلاجة.

٣ ـ توضع الفاكهة على سطح الجيلى بطريقة زخرفية.

٤ ـ توضع طبقة أخرى من الجيلى فوق الفاكهة ثم تجمد مرة أخرى فى الثلاجة.

٥ ـ توضع الكيكة الإسفنجية فوق الجيلى المتجمد بحيث يكون قاع الكيكة لأسفل.

٦ ـ يصب باقى الجيلى عليها بحيث يغطيها تمامًا ثم توضع فى الثلاجة لتجمد.

٧ ـ تقلب فى طبق التقديم.

٨ ـ يجمل السطح بوردات من الكريم شانتيه والفاكهة.

❋❋❋❋❋

١٢ ـ التورتة الإسفنجية بالفواكه والكريمة

المقادير:

٢ كوب دقيق. ١ كوب سكر بودرة.

٨ بيضات. فانيليا.

بيكنج بودر.

للحشو والتجميل: كريم شانتيه.

فواكه مقطعة قطعًا صغيرة.

شراب سكرى(١).

الطريقة:

١ ـ يضرب البيض مع السكر بالمضرب لمدة ١٥ دقيقة حتى يصير كالقشدة ويضاف إليه الفانيليا.

٢ ـ ينخل الدقيق والبيكنج بودر ثم يضافا تدريجيًا إلى الخليط السابق مع الخلط بخفة بملعقة خشب.

٣ ـ يصب الخليط فى صينية مدهونة بالزبدة ومبطنة بالدقيق بحيث لا يزيد ارتفاع الخليط عن ثلثى ارتفاع الصينية. . ، ثم تخبز فى فرن متوسط الحرارة حتى تنضج.

٤ ـ تقلب وتترك لتبرد بعيدًا عن تيار الهواء.

التجميل: تشق التورتة بالعرض إلى قسمين وتسقى بالشراب. . . ، ثم تحشى بالكريم شانتيه ويوضع فوقها الفواكه المقطعة، ثم تعاد التورتة إلى ما كانت عليه وتجمل بالكريم شانتيه والفواكه من أعلى.

*****

---

(١) الشراب: اكوب سكر + نصف كوب ماء + نقطة من عصير الليمون + ماء ورد أو فانيليا.

١٣ ـ تورتة البلاك فورست

المقادير:

نفس المقادير السابقة فى التورتة الإسفنجية

الطريقة:

نفس الطريقة السابقة

الحشو: كريم شانتيه. ٣ ملاعق مربى

مكسرات مفرية خشن. فاكهة مقطعة قطع صغيرة.

طريقة الحشو: تشقق التورتة بالعرض ٣ أجزاء متساوية.

الجزء الأول: يدهن بالمربى ويرش عليها جزء من المكسرات المفرية.

الجزء الثانى: يوضع فوق ما سبق ويسقى بالشراب ويدهن بطبقة من الكريم شانتيه ويرص فوقها الفاكهة المقطعة.

الجزء الثالث: يوضع فوق ما سبق وتدهن التورتة بأكملها من الخارج بالكريمة ثم يرش فوق الكريمة الشيكولاتة المبشورة.

تجمل بوردات من الكريمة وتغطى الجوانب بالمكسرات المفرية.

*****

١٤ ـ تورتة البطاطا

المقادير:

١ كيلو جرام من البطاطا صغيرة الحجم.

١ كوب سكر سنترفيش. ١٢٥ جرام زبد.

نصف كيلو لبن. صفار ثلاث بيضات. فانيليا.

وللصلصة: ١٢٥ جرام شيكولاتة + نصف كوب لبن.

الطريقة:

١ ـ تقشر البطاطا بعد غسلها وتوضع فى إناء على نار متوسطة ثم إضافة اللبن والفانيليا إليها، ويغطى الإناء ويترك ٣٠ دقيقة على النار. . . ، ثم تُنشل وتُفرم جيدا.

٢ ـ فى إناء آخر يتم تدفئة كمية الزبد ويضاف نصف كمية السكر إليها. . . ، وبعد ١٠ دقائق وبعيدًا عن النار يضاف مقدار صفار البيض المضروب ضربًا جيدًا .

٣ ـ يُضاف الخليط السابق إلى البطاطا المهروسة وتوضع على نار هادئة لمدة ١٠ دقائق مع التقليب الجيد.

٤ـ يذاب باقى مقدار السكر مع قليل من الماء ثم يصب فى قالب (صينية) التورتة وبعد أن يبرد خليط البطاطا تصب فى القالب ويسوى سطحها.

٥ ـ فى إناء آخر يضاف اللبن إلى الشيكولاتة وتوضع فى حمام مائى ساخن حتى تذوب وتصبح متماسكة . . .ثم تقدم الشيكولاتة فى إناء منفصل عن تورتة البطاطا.

*****

١٥ ـ تارت الفراولة

المقادير: مقدار من عجينة السابلية، مقدار من الكريم باتسيير، كيلو فراولة، باكو جيلى مذاب فى ٢ كوب ماء مغلى .

(١) عجينة السابلية:

ويتم تجهيز هذه العجينة من الآتى:

١ كوب سكر بودرة، ٣ كوب دقيق، ٢ كوب زبد، ٣بيضات، ملعقة صغيرة فانيليا.

وتجهز كالآتى:

- يدعك الزبد جيدًا ثم يضاف السكر ويخفق الخليط جيدًا حتى يصبح هشا.
- يضاف البيض والفانيليا للخليط السابق مع العجن الجيد.
- يضاف الدقيق تدريجيًا مع استمرار العجن حتى نحصل على عجينة لينة. . .، يتم وضع هذه العجينة فى الثلاجة حتى تبرد.

(٢) عمل تارت الفراولة:

١ - تفرد عجينة السابليه على رخامة مرشوشة بالدقيق، حتى يصبح سمك العجينة نصف سم.

٢ - يدهن قالب التارت بالزبد جيدًا ويرش عليه الدقيق وتوضع فيه العجينة المفرودة وتثبت من الجوانب والقاع بالضغط عليها ثم تزال الزوائد بالسكين.

٣ - تزج فى فرن متوسط الحرارة حتى تنضج ثم تترك لتبرد.

٤ - نضع عليها الكريم باتسيير ويوزع عليها جيدًا (سنذكر طريقة عمل الكريم باتسبير بعد قليل).

٥ - ترص وحدات الفروالة بشكل دائرى منتظم.

٦ - يسقى السطح بالجيلى بعد ما يبرد تمامًا ويتماسك قليلاً.

٧ - توضع التارت فى الثلاجة لحين التقديم.

طريقة عمل الكريم باتسيير:

المقادير: ٢ كوب حليب مغلى. — ٢ ملعقة دقيق.
٤ ملاعق سكر بودرة. — ٢ بيضة.
ربع كوب لبن بارد. — فانيليا

الطريقة:

١ - يخلط البيض والسكر والدقيق باللبن البارد.

٢ ـ يضاف اللبن المغلى على المزيج السابق مع التقليب بشدة.

٣ ـ يوضع الخليط على النار حتى يغلى مع التقليب المستمر حتى ينضج الدقيق (لمدة ٣ دقائق بعد الغليان).

٤ ـ يرفع الوعاء من على النار ويصب الخليط فى سلطانية صينى وتضاف إليه الفانليا، ويستمر فى التقليب حتى تبرد.

*****

١٦ ـ تارت البسطا فلورا

المقادير:

٢ كوب دقيق.
٢ كوب سكر.
نصف كوب زبد.
٢ بيضة.
علبة مربى فراولة أو مشمش.
نصف ملعقة صغيرة فانيليا.
١ ملعقة بيكنج بودر.
ذرة ملح.

الطريقة:

١ ـ يدعك الزبدة مع السكر حتى يصير كالقشدة.

٢ ـ يكسر البيض وتضرب مع الفانيليا ويضاف لما سبق، ثم يضاف الدقيق المخلوط بالبيكنج باودر وذرة الملح تدريجيًا وتعجن حتى تتكون عجينة متماسكة.

٣ ـ تدهن صينية التارت ذات الجوانب المنخفضة بالسمن، وتفرد عليها العجينة بسمك ١سم بحيث تغطى قاع الصينية والجوانب، مع ترك قطعة من العجينة لتجميل الوجه.

٤ ـ تغطى سطح العجينة تمامًا بالمربى.

٥ ـ تعمل شرائط مبرومة رقيقة من العجين المتبقى وتوضع فوق المربى.

٦ ـ تخبز فى فرن متوسط الحرارة.

١٧ ـ بلح الشام

المقادير:

٤ ملاعق كبيرة دقيق.
٢ ملعقة كبيرة زبد أو سمن
$\frac{٣}{٤}$ كوب ماء.
٤ أو ٥ بيضات
فانيليا.
ذرة ملح.

الطريقة:

١ـ يضاف الزبد أو السمن أو الملح إلى الماء ويوضع على النار حتى يغلى.

٢ـ عند الغليان مباشرة يرفع الماء من على النار ويضاف إليه الدقيق مرة واحدة ثم يقلب جيداً.

٣ـ يوضع على النار مرة أخرى مع التقليب لإنضاج الدقيق(لمدة دقيقتين مثلاً). ثم يرفع مرة أخرى من على النار ويترك ليبرد تمامًا مع التقليب.

٤ـ يضاف البيض تدريجيًا (واحدة بعد أخرى ، ويضاف لكل واحدة فانيليا) مع التقليب الجيد حتى نحصل على عجينة ملساء لامعة.

٥ـ توضع العجينة فى كيس قماش به بلبلة منقوشة (بلبلة بلح الشام).

٦ـ تدهن مقصوصة عريضة بالزيت وتقطع عليها العجينة إلى أصابع طولهاحوالى ٧سم (بالضغط على كيس القماش).

٧ـ تقلى الأصابع فى الزيت على النار حتى النضج ثم تنشل منه وتوضع على ورقة أو مصفاة للتخلص من الزيت الزائد.

٨ـ يغمس بلح الشام فى الشراب البارد ويرص على طبق مع رشه بجوز الهند المبشور.

*****

١٨ـ كيك البرتقال

المقادير :

٥ بيضات .

١ ونصف كوب سكر .

$\frac{٣}{٤}$ كوب سمن أو زبد .

٢ ونصف كوب دقيق .

نصف ملعقة صغيرة بيكنج باودر .

بَشْر أوعصير برتقالة .

ذرة ملح .

الطريقة:

١ ـ يدعك الزبد أو السمن جيدًا مع السكر حتى يصبح كالكريمة .

٢ ـ يرب البيض مع إضافة الفانيليا ثم يضاف تدريجيا على الزبد والسكر مع التقليب الجيد .

٣ ـ يضاف البيكنج بودر إلى الدقيق مع ذرة الملح .

٤ ـ يضاف البيض والدقيق بالتبادل إلى خليط السمن أو الزبد مع التقليب الجيد حتى يكون الخليط متجانس التكوين .

٥ ـ يضاف عصير البرتقال والبَشْر .

٦ ـ يصب الخليط فى قوالب أو صوانى مدهونة بالسمن جيدًا ومرشوشة بالدقيق .

٧ ـ يخبز فى فرن حار حتى تمام النضج .

٨ ـ يترك ليبرد ثم يقطع بعد أن يبرد تمامًا ويقدم

******

١٩ ـ كيك الرُّخام

المقادير:

٢ ونصف كوب دقيق. ١ كوب سمن.

نصف كوب لبن. ١ونصف كوب سكر .

٥ بيضات.

١ ملعقة شيكولاتة مذابة فى قليل من اللبن.

٢ ملعقة كبيرة دقيق للتبطين. نصف ملعقة بيكنج باودر

ملعقة صغيرة فانيليا.

الطريقة:

١ ـ يخفق السمن مع السكر جيدًا.

٢ ـ يخفق البيض جيدًا ويضاف للخليط السابق ثم يضاف اللبن ويقلب جيدًا.

٣ ـ يضاف البيكنج باودر للدقيق ويخلط مع جميع ما سبق بخفة ثم يقسم إلى قسمين، ويضاف إلى أحد القسمين ملعقة الشيكولاتة.

٤ ـ يدهن قالب الكيك بالسمن جيدًا ويرش بالدقيق، ثم تسكب العجينة بوضع بضع ملاعق من الأبيض بالتبادل مع الملون بالشيكولاتة.

٥ ـ يزج فى الفرن حتى ينضج ثم يترك حتى يبرد تمامًا ويقطع شرائح سمك١سم ويقدم.

******

٢٠ ـ كيك الشيكولاتة

المقادير:

٢ كوب دقيق.
١ كوب سكر بودرة (مطحون).
٣/٤ كوب سمن.
٣/٤ كوب لبن
٣ بيضات.
نصف ملعقة كبيرة بيكنج بودر.
ملعقة صغيرة فانيليا.
نصف فنجان شيكولاتة بودرة أو كاكاو.
ذرة ملح.

الطريقة:

١ ـ ينخل الدقيق وذرة الملح والبيكنج بودر وتضاف إليه الشيكولاتة.

٢ ـ يدعك السمن مع السكر جيدًا.

٣ـ يرب البيض مع الفانيليا ثم يضاف للسمن والسكر مع التقليب الجيد.

٤ ـ يضاف جميع ما سبق إلى بعضه ويقلب جيدًا، وقد يضاف اللبن (حسب العجن).

٥ ـ يدهن القالب بالسمن جيدًا ويخبز حتى النضج، ويزج فى فرن حار حتى النضج، ثم يترك ليبرد، ثم يقطع بعد أن يبرد تمامًا.

*****

٢١ ـ كيك الشيكولاتة بالفستق

ـ تجهز كيكة الشيكولاتة كما سبق.

ـ **للتجميل:**

ملعقة زبد.
فستق مفرى.
١,٥ كوب شيكولاتة بودرة.

الطريقة:

١ ـ تصهر الشيكولاتة مع الزبد فى حمام مائى ثم تصب على الكيكة الباردة.

٢ ـ يتم تجميلها بالفستق المفرى.

*****

٢٢ ـ كيك الزبادى

المقادير:

٢ ونصف كوب دقيق.	٢ كوب زبادى.
نصف كوب سكر.	٣ بيضات.
ملعقة بيكنج باودر.	

الطريقة:

١ ـ يضرب السكر مع الزبادى جيدًا.

٢ ـ يضاف البيض والفانليا مع الخفق الجيد.

٣ ـ يضاف بعد ذلك الدقيق والبيكنج باودر ويمزج جيدًا.

٤ ـ تصب العجينة فى صينية مدهونة بالسمن ومرشوشة بالدقيق.

٥ ـ تزج الصينية فى فرن متوسط الحرارة حتى تنضج.

٦ ـ تقلب فى طبق لتبرد ثم تسقى بالشراب البارد وتجمل بجوز الهند والمكسرات.

*****

٢٣ ـ كيك الزبيب

المقادير:

٢ كوب دقيق. نصف كوب زبد.

١ كوب سكر. نصف كوب لبن.

نصف كوب زبيب. ٢ بيضة.

ملعقة بيكنج باودر. فانيليا.

الطريقة:

١ ـ ينخل الدقيق والبيكنج بودر ثم يضاف إليه الزبيب ويقلب.

٢ ـ يخفق الزبد مع السكر جيدًا، ثم يضاف إليهما البيض والفانيليا، مع الخفق الجيد ثم يضاف اللبن ويقلب.

٣ ـ يضاف الدقيق بالتدريج إلى الخليط السابق مع التقليب الجيد.

٤ ـ يصب الخليط فى صينية مدهونة، ثم يزج فى فرن حار لمدة ربع ساعة، ثم تهدأ الحرارة حتى تمام النضج.

٥ ـ تقلب الكيكة لتبرد ثم تقطع وتقدم.

*****

٢٤ ـ كيك دندى

المقادير:

١ كوب زبد. ٢ كوب سكر. ٣ كوب دقيق.

نصف كوب زبيب. نصف كوب فراولة مسكَّرة مقطعة قطعًا صغيرة.

بَشر ليمون وبرتقال. ١ ملعقة صغيرة فانيليا.

١ ملعقة صغيرة بيكنج باودر.

للتجميل: لوز مقشور مقطع أنصاف.

الطريقة:

١ ـ يدعك الزبد جيدا ثم يضاف إليه السكر تدريجيًا ويخفق خفقًا جيدًا حتى يصبح كالقشدة.

٢ ـ يرب البيض مع الفانيليا ويضاف إليه الخليط السابق بالتدريج مع الخلط الجيد.

٣ ـ يضاف الزبيب والفواكه المسكرة وبشر الليمون والبرتقال للخليط السابق.

٤ ـ يضاف الدقيق المنخول مع البيكنج بودر إلى الخليط السابق بالتدريج مع التقليب الجيد.

يمكن إضافة قليل من اللبن أو عصير برتقال للعجينة إذا لزم الأمر.

٥ ـ يصب العجين فى قالب مستدير وعميق مدهون بالسمن.

٦ ـ ترص أنصاف اللوز على شكل دائرى على الوجه، ويدهن الوجه ببياض البيض.

٧ ـ تخبز فى فرن حار أولاً لمدة ١٠ دقائق حتى لا ترسب الفاكهة، ثم يتم تهدئة الفرن إلى تمام النضج. . . ، ثم تترك لتبرد، وتقدم.

*****

٢٥ ـ كيك العسل الأسود

المقادير:

ا كوب سكر. ١ كيلو دقيق (حسب احتياجات العجن).

١ كوب عسل. ١ كوب سمن أو زبد.

٥ بيضات. ١ ملعقة بيكربونات صودا.

نصف ملعقة ملح. ١ ملعقة قرفة.

ثلث ملعقة فانيليا. ربع ملعقة صغيرة قرنفل مطحون.

الطريقة:

١ - يدعك الزبد أو السمن مع السكر جيداً.

٢ - يفصل صفار البيض عن البياض.

٣ - يرب صفار البيض والفانيليا ويضاف للخليط السابق مع التقليب الجيد.

٤ - يضاف الدقيق والبيكربونات والملح والقرفة والقرنفل للخليط السابق وتخلط جيداً.

٥ - يضرب بياض البيض ويضاف للخليط السابق مع التقليب بخفة.

٦ - يصب فى قوالب مدهونة بالسمن، وتزج فى فرن متوسط الحرارة حتى تمام النضج، وتقلب لتبرد ثم تقدم.

*****

٢٦ - كيك العسل الأسود بالبلح

المقادير:

٤ كوب دقيق.

١ كوب عسل أسود.

نصف كوب سمن.

١ وربع ملعقة كبيرة بيكنج بودر.

٤ بيضات

١ كوب سكر بودرة.

٢ كوب بلح عجوة (قطع صغيرة).

١ كوب لبن.

١ كوب فول سودانى (مفرى).

ذرة ملح.

الطريقة:

١ - يدعك السمن والسكر جيداً حتى يبيض لونه.

٢ - يضاف البيض ويمزج جيداً.

٣ - يضاف الدقيق والملح والبيكنج باودر للمزيج السابق مع التقليب فى

حركة دائرية ويضاف اللبن بالتدريج، ثم يضاف العسل مع التقليب.

٤ ـ يُضاف الفول السودانى والعجوة مع التقليب الجيد.

٥ ـ تصب فى صينية مدهونة بالسمن ومبطنة بورق الزبدة.

٦ ـ تزج فى فرن متوسط الحرارة حتى تمام النضج.

٧ ـ تقلب ثم ينزع ورق الزبدة.

٨ ـ ترش بسكر البودرة بحيث يغطيها تمامًا.

*****

٢٧ ـ كيك جوز الهند

المقادير:

٢ كوب دقيق.	١ كوب سكر.
نصف كوب سمن.	١ كوب لبن.
١ كوب جوز هند مبشور.	٢ بيضة.
٢ ملعقة بيكنج بودر.	فانيليا.

الشراب: (كما سبق بيانه).

الطريقة:

١ ـ يدعك السمن مع السكر جيدًا حتى يصبح الخليط أبيض اللون.

٢ ـ يضرب البيض مع الفانيليا ثم يضاف للخليط السابق.

٣ ـ يضاف الدقيق والبيكنج بودر وجوز الهند للخليط السابق مع الخلط والتقليب الجيد.

٤ ـ يصب الخليط فى صينية مدهونة بالسمن ومرشوشة بالدقيق وتزج فى الفرن حتى تنضج.

٥ ـ تسقى بالشراب البارد وهى ساخنة، ويجمل الوجه بجوز الهند.

٢٨ ـ سوفليه الفانيليا

المقادير:

١٠٠جم سكر بودرة.

٤٠جم دقيق.

٤٠جم زبد.

$\frac{٣}{٤}$ كوب لبن.

صفار ٩ بيضات.

بياض ٧ بيضات.

فانيليا.

الطريقة:

١ ـ يصهر نصف كمية الزبد ويضاف لها الدقيق وتقلب على النار لمدة بسيطة.

٢ ـ يغلى اللبن ويضاف وهو يغلى للخيط السابق ويقلب جيداً بشدة بعيداً عن النار.

٣ ـ يعاد الخليط على النار ويضاف إليه السكر والفانيليا مع التقليب الجيد حتى يغلى.

٤ ـ يرفع الخليط من على النار ويضاف نصف كمية الزبد المتبقية وصفار البيض.

٥ ـ يخفق بياض البيض حتى يجمد ثم يضاف لما سبق ويقلب جيداً.

٦ ـ يدهن القالب بالزبد ويرش بالسكر البودرة ثم يصب فيه الخليط (دون ملء القالب حتى حافته) ثم يزج فى فرن متوسط الحرارة مدة لا تزيد عن ٢٥ دقيقة ويقدم فور خروجه من الفرن.

*****

٢٩ ـ سوفليه فراولة

المقادير:

ربع كيلو فراولة طازجة. ربع كيلو سكر.

بياض ٥ بيضات. فانيليا.

الطريقة:

١ ـ يضاف السكر إلى الفانيليا فى قليل من الماء ويسخن على النار الهادئة تسخينا خفيفا. .، ثم يرفع من على النار وتضاف إليه عصير الفراولة. ،ثم يوضع الخليط على النار ليغلى مع التقليب لمدة٥دقائق.

٢ ـ يصب الخليط فور نزوله من على النار على بياض البيض المخفوق حتى التجمد مع التقليب بخفة وبسرعة.

٣ ـ يدهن قالب بالزبد ويرش بالسكر البودرة ويُملأ إلى ثلاثة أرباعه بالخليط . . . ثم يوضع فى فرن متوسط الحرارة لمدة لا تزيد عن ٢٥ دقيقة.

يقدم فور خروجه من الفرن.

*****

٣٠ ـ سوفليه الشيكولاتة

المقادير:

٢ ملعقة شيكولاته بودرة. ١ ملعقة سكر ناعم.

٤ بيضات. ٣ ورقات جيلاتين .

١ ملعقة صغيرة فانيليا. كوب كريم شانتيه.

الطريقة:

١ ـ يفصل الصفار عن البياض.

٢ ـ يخفق صفار البيض مع السكر جيداً ثم تضاف إليه مقدار الشيكولاتة بعد إذابتها فى قليل من الماء البارد.

٣ ـ يذاب الجيلاتين فى قليل من الماء على نار هادئة ثم يضاف للخليط السابق أيضاً مع التقليب الجيد. . .، ثم تضاف الكريمة للخليط بخفة.

٤ ـ يضرب بياض البيض جيداً حتى يصبح ناعم البياض ومتماسك كالكريمة، ثم تضاف إليه الفانيليا، ثم يضاف الجميع للخليط.

٥ ـ يصب الخليط فى كاسات زجاج ويترك حتى يجمد لمدة ساعتين ثم يجمل بالكريم شانتيه ويقدم.

*****

٣١ ـ الأرز باللبن

المقادير:

كوب من الأرز.	٨ كوب لبن.
١ كوب سكر.	نصف كوب مكسرات مفروم ناعم.

نصف كوب ماء ورد.

الطريقة:

١ ـ يغسل الأرز وينقع فى ماء ساخن لمدة ساعة. . ثم يوضع فى إناء على نار هادئة ويضاف إليه كوب من الماء. .، ويترك ليغلى مدة ١٠ دقائق ثم يضاف إليه اللبن ويقلب على النار باستمرار لمدة ٤٥ دقيقة.

٢ ـ يضاف السكر مع استمرار التقليب لمدة ٥ دقائق ثم يضاف ماء الورد ويقلب ثم يرفع الإناء من على النار.

٣ ـ يصب الأرز باللبن فى أطباق صغيرة ويجمل بالمكسرات المفرومة. يقدم بارداً.

٣٢ ـ الأرز المدقوق باللبن

المقادير:

٢ كوب لبن. ٦ ملاعق كبيرة سكر.

٣ ملاعق كبيرة أرز مدقوق.

١ ملعقة صغيرة فانيليا أو ماء ورد أو قرفة ناعمة أو مكسرات مفرية.

الطريقة:

١ ـ يخلط الأرز بقليل من اللبن البارد.

٢ ـ يحلى باقى اللبن بالسكر ويرفع على النار حتى يغلى ثم يضاف المخلوط السابق مع التقليب، ثم يرفع على النار لمدة ١٠ دقائق حتى ينضج الأرز.

٣ ـ يرفع من على النار وتضاف الفانيليا أو ماء الورد.

٤ ـ يغرف فى الأطباق حتى يبرد ثم يجمل بالقرفة أو المكسرات حسب الرغبة.

*****

٣٣ ـ المهلبية فى الفرن

المقادير:

٤ كوب لبن. ٣ ملاعق كبيرة نشا.

٦ ملاعق كبيرة سكر. ١ ملعقة صغيرة فانيليا أو ماء ورد.

مكسرات.

الطريقة:

١ ـ يذاب النشا فى قليل من اللبن البارد ثم يحلىَ باقى اللبن ويغلى على النار ثم يضاف إليه النشا المذاب مع التقليب السريع.

٢ ـ يترك هذا الخليط على النار لمدة ٥ دقائق مع التقليب المستمر حتى

ينضج النشا.

٣ ـ تضاف الفانيليا أو ماء الورد.

٤ ـ تصب فى طبق فرن ويرش على سطحها قليل من السكر البودرة وقطعة من السمن وتزج فى الفرن حتى يحمر الوجه ثم تترك لتبرد.

٥ ـ يجمل الوجه بالمكسرات، وتقدم.

*****

٣٤ ـ مهلبية بالجيلى

المقادير:

١ باكو جيلى فراولة. ٢ كوب مهلبية.

الطريقة:

١ ـ يذاب الجيلى فى ٢ كوب ماء مغلى.

٢ ـ يوضع مقدار من المهلبية فى كأس بحيث يملأ نصف الكأس وتترك فى الثلاجة حتى تبرد وتجمد.

٣ ـ يصب الجيلى البارد حتى يملأ الكأس ثم يوضع فى الثلاجة حتى يجمد الجيلى.

يقدم مثلجًا..، ويمكن تجميل الوجه بالكريم شانتيه.

*****

٣٥ ـ مهلبية بالفواكه

الطريقة:

١ ـ تسلق الفواكه (مشمش ـ كمثرى ـ خوخ ـ تفاح) بعد فصل البذور سلقًا خفيفًا فى مقدار قليل من الماء ثم تنشل وتفرم.

٢ ـ تصنع المهلبية بالطريقة السابقة، وتضاف الفاكهة أثناء غليان اللبن مع النشا مع التقليب السريع.

٣٦ ـ المهلبية بالبرتقال

الطريقة:

١ ـ تصنع مهلبية باللبن (كالسابقة).

٢ ـ تصنع كمية أخرى من مهلبية البرتقال بإضافة النشا المذابة (ربع كوب فى نصف كوب ماء) إلى عصير برتقال (٣ ونصف كوب عصير برتقال وتحلى بالسكر).

٣ ـ يوضع بالطبق ربعه من مهلبية البرتقال ثم يرش بطبقة من اللوز المفرى ثم يغطى بطبقة من مهلبية اللبن.

٤ ـ تترك الأطباق حتى تبرد، وعند التقديم يقلب الطبق فى طبق بحيث تكون مهلبية البرتقال لأعلى.

*****

٣٧ ـ كعك العيد

المقادير:

١ كيلو دقيق (٨ أكواب متوسطة). ٢ ونصف كوب سمن.

قطعة خميرة بيرة بحجم عين الجمل. ١ كوب ماء دافىء.

١ ملعقة صغيرة سكر سنترفيش.

٢ ملعقة كبيرة سمسم محمص خفيفًا.

٢ ملعقة صغيرة رائحة كعك. ربع ملعقة صغيرة ملح.

للحشو: ملبن أو عجوة أو عجمية

مقادير العجمية: ٢ ملعقة كبيرة سمن. ٢ ملعقة كبيرة دقيق.

١ فنجان عسل نحل. نصف ملعقة صغيرة رائحة كعك.

٢ ملعقة صغيرة سمسم محمص.

٤ ملاعق كبيرة مكسرات مجروشة.

الطريقة:

تجهيز العجمية: يسخن السمن فى إناء غويط ويضاف الدقيق ويقلب بملعقة خشبية على نار هادئة حتى يصفر لونه. . .، ثم يضاف السمسم ويبعد الإناء عن النار، ثم يضاف العسل الأبيض بالتدريج مع التقليب السريع، يعاد الإناء على النار ويقلب حتى يغلظ القوام نوعًا، ثم يرفع من على النار وتضاف رائحة الكعك والمكسرات.

إعداد الكعك:

١ - نهرس خميرة البيرة مع السكر السنترفيش حتى تسيل، ثم يضاف إليها نصف كوب ماء دافىء وتقلب جيدًا ثم تغطى وتترك فى مكان دافىء حتى تخمر.

٢ - ينخل الدقيق مع الملح ويوضع المقدار فى إناء العجين ويرش فوقه السمسم ورائحة الكعك ويقلب المقدار.

٣ - يقدح السمن ويصب ثلاثة أرباعه فى وسط الدقيق ويقلب المقدار بمقصوصة حتى تهدأ حرارته.

٤ - يفرك المقدار براحتى اليد (يُبَسّ).

٥ - تضاف الخميرة إلى العجينة، ويعجن المقدار مع إضافة الماء الدافىء حتى نحصل على عجينة ملساء.

٦ - تغطى العجينة وتترك حتى تخمر فى مكان دافىء.

٧ - يضاف باقى مقدار السمن السائح دافئًا ويقلب فى العجينة مما يكسبها ليونة.

٨ - يقطع الكعك بحجم عين الجمل واحدة واحدة مع تغطية العجينة أثناء العمل حتى لا تجف.

٩ ـ تكور الوحدات ويعمل بوسطها حفرة وتحشى بالعجيمة أو الملبن.

١٠ ـ تنقش بمنقاش الكعك وترص فى الصاجات وتكرر العملية حتى ينتهى المقدار.

١١ ـ يغطى الكعك ويترك فى مكان دافىء حتى يخمر ويعلو.

١٢ ـ يخبز الكعك فى فرن متوسط الحرارة حتى يتم النضج من الداخل ويصبح لونه ذهبيًا.

١٣ ـ يرفع الكعك باحتراس ويترك على قاعدة سلك حتى يبرد ويرش بالسكر البودرة ويرص فى علبة ويحفظ لحين التقديم.

*****

٣٨ ـ كعك العيد بالبيكنج بودر

المقادير:

١ كيلو دقيق منخول (٨ أكواب متوسطة). ٢ ونصف كوب سمن.

١ ملعقة كبيرة سمسم محمص. ١ملعقة صغيرة رائحة كعك.

١ ملعقة كبيرة بيكنج بودر. ذرة ملح.

للحشو: ملبن أو عجيمة.

الطريقة:

١ـ يعاد نخل ٦ أكواب من الدقيق (يترك الباقى جانبًا) تنخل مع البيكنج بودر والملح ويوضع المقدار فى إناء عجن ويضاف إليه رائحة الكعك والسمسم ويقلب المقدار جيدًا.

٢ ـ يخفق السمن مع اللبن حتى يتجانس الخليط تمامًا.

٣ ـ يضاف خليط الدقيق بالتدريج إلى اللبن والسمسم ويعجن المقدار

حتى نحصل على العجينة المطلوبة، هنا يمكن التحكم فى درجة نعومة الكعك حيث يضاف الدقيق بالتدريج ، وقد يضاف بعض من الدقيق المتروك جانبا (٢ كوب) أو نكتفى بكمية الدقيق المخلوط.

٤ - تقطع العجينة إلى كور متساوية فى حجم عين الجمل وتحشى بالحشو المجهز وتنقش بالمنقاش أو توضع فى القالب.

٥ - ترص الوحدات فى صاجات الخبز مع ترك مسافة بين كل واحدة وأخرى.

٦ - يخبز الكعك فى فرن متوسط الحرارة حتى يتم النضج ويصير لونه ذهبيًا.

٧ - يترك الكعك حتى يبرد ويرش بالسكر الناعم.

*****

٣٩ - الغُـرَيِّـبَـة

المقادير:

٧ أكواب دقيق منخول. ٣ أكواب سمن جامد.

١ كوب سكر بودرة منخول. ١ بياض بيضة.

فانيليا. ذرة ملح.

للتجميل: لوز مسلوق ومقشر ومقطع إلى أنصاف.

الطريقة:

١ - يخفق السمن مع السكر بملعقة خشبية أو بالمضرب الكهربى حتى يبيض لونه ويصير هشا (كالقشدة).

٢ - يخفق بياض البيضة مع الفانيليا ثم يضاف للخليط السابق مع الاستمرار فى الخفق.

٣ ـ يضاف الدقيق المنخول مع ذرة الملح بالتدريج مع التقليب بخفة حتى تتكون عجينة لينة نوعا يمكن تشكيلها دون أن تلتصق باليد (قد لا تأخذ العجينة كل مقدار الدقيق).

٤ ـ تشكل على هيئة كرات صغيرة بحجم البندقة ويغرس فيها نصف لوزة وترص فى الصاجات على مسافات متباعدة.

٥ ـ تخبز فى فرن هادىء حتى تتجمد وتنضج من الداخل دون أن تحمر.

٦ ـ ترش الغريبة وهى ساخنة بسكر بودرة مضاف إليه قليل من الفانيليا (حسب الرغبة).

٧ ـ تترك الغريبة حتى تبرد تماما ثم ترص فى علبة التقديم.

*****

٤٠ ـ بيتى فور

المقادير:

٧ أكواب دقيق.	٣ أكواب زبد جامد.
٢ كوب سكر بودرة.	٣ بيضات.
١ ملعقة صغيرة بيكنج بودر.	٢ ملعقة كبيرة كاكاو.
ذرة ملح.	فانيليا.

للتجميل: مربى مشمش مصفاه، مكسرات مفرية.

الطريقة:

١ ـ ينخل الدقيق مع البيكنج بودر والملح.

٢ ـ يخفق الزبد جيداً بالمضرب الكهربى أو بملعقة خشب ثم يضاف السكر بالتدريج مع الاستمرار فى الخفق حتى يصير الخليط هشا. ثم يضاف البيض والفانيليا ويخفق حتى يتجانس الخليط.

٣ - يحجز ٢ ملعقة كبيرة من هذا الخليط جانبا.

٤ - يضاف خليط الدقيق لخليط الزبدة والسكر بالتدريج ويقلب بالملعقة وبدون دعك حت نحصل على عجينة ناعمة لا تلتصق باليد (قد لا يستعمل كل مقدار الدقيق)

٥ - نقسم العجينة نصفين، فيترك جزء بلونه الأبيض، ويقلب الكاكاو فى الملعقتين اللتين تم حجزهما من خليط الزبد بالسكر، ثم يضاف الكاكاو إلى النصف الآخر من العجينة وتعجن جيدا.

٦ - تشكل العجينة على هيئة وردات بقمع البتى فور أو بماكينة تشكيل البتى فور (حسب الرغبة).

٧ - ترص الوحدات فى صاجات الخبيز مع ترك مسافة بين كل وحدة وأخرى.

٨ - تخبز فى فرن متوسط الحرارة حتى يتم النضج.

٩ - يترك البتى فور حتى يبرد تماما ثم يُجَمَّل.

*****

٤١ - بسكويت النوشادر بالبرتقال

المقادير:

١ كيلو دقيق (٨ أكواب متوسطة).
١ كوب سمن.
٢ ونصف كوب سكر بودرة.
٥ بيضات.
١ ونصف ملعقة كبيرة كربونات نوشادر.
بشر برتقال.
ثلث كوب عصير برتقال.
ثلث كوب لبن.
فانيليا.
ذرة ملح.

الطريقة:

١ ـ ينخل الدقيق مع الملح.

٢ـ يخفق السمن والسكر وبشر البرتقال جيدًا،ثم يضاف البيض والفانيليا مع الاستمرار فى الخفق.

٣ ـ تذاب النوشادر فى اللبن ثم تضاف للخليط السابق.

٤ ـ يضاف الدقيق بالتدريج بالتبادل مع عصير البرتقال حتى نحصل على عجينة يابسة نوعًا يمكن تشكيلها (قد يضاف قليل من اللبن حسب الحاجة).

٥ ـ تقطع العجينة بمفرمة البسكويت أو تفرد على منضدة وتقطع حسب الرغبة.

٦ ـ ترص الوحدات فى صاجات مدهونة بالزيت خفيفا، وعلى مسافات متباعدة.

٧ ـ قد يُدهن الوجه بالبيض المخفوق (حسب الرغبة).

٨ ـ يخبز البسكويت في فرن متوسط الحرارة حتى يصير لونه ذهبيا ويتم النضج.

٩ ـ يترك حتى يبرد تماما ويرص فى علبة التقديم.

*****

٤٢ ـ بسكويت الينسون

المقادير:

١ كيلو دقيق.

١ ونصف كوب سكر.

١ ونصف كوب زيت.

٦ بيضات.

١ ملعقة كبيرة ينسون.

١ ملعقة كبيرة نشادر.

١ ملعقة كبيرة بيكنج بودر.

فانيليا.

الطريقة:

١ - يخفق البيض مع السكر جيدًا، ثم يضاف إليه الفانيليا ثم الزيت ثم النشادر ويخلط جيدًا.

٢ - يخلط الدقيق والينسون والبيكنج بودر ثم يضافا بالتدريج للخليط حتى تتكون عجينة لينة.

٣ - يصب الخليط فى صينية مدهونة.

٤ - يخبز فى الفرن ويقطع إلى أصابع متساوية سمك ٢سم وطولها ٧سم ويتم التقطيع قبل تمام النضج . . . ، ثم يعاد مرة أخرى بعد التقطيع لاستكمال نضجه.

*****

٤٣- بسكويت النشادر

المقادير:

٦كوب دقيق.	١كوب سمن.
١ ونصف كوب سكر.	نصف كوب لبن.
٥ بيضات.	ملعقة بكنج بودر.
ملعقة نشادر.	

الطريقة:

١- يضرب البيض مع السكر جيداً، ثم يضاف إليه اللبن الدافىء المذاب به النشادر، ثم يضاف السمن مع الخلط الجيد.

٢- يخلط الدقيق مع البكنج بودر ثم يضاف للخليط السابق ويُعجن جيدا.

٣- تشكل وحدات البسكويت وتخبز فى فرن متوسط الحرارة.

٤٤ ـ بسكويت القرفة

المقادير:

١ كوب دقيق.
٢ملعقة كبيرة سمن.
٣ملعقة كبيرة سكر ناعم.
ملعقة صغيرة قرفة ناعمة.
ملعقة صغيرة ببكنج بودر.
نصف كوب لبن (حسب حاجة العجين).

الطريقة:

١ـ ينخل الدقيق والبيكنج بودر ثم يفرك بالسمن جيداً مع رفع الأيدى لأعلى لإدخال الهواء. . .، ثم تضاف القرفة والسكر.

٢ـ تعمل حفرة فى وسط المخلوط السابق يوضع بها البيض، واللبن (بقدر حاجة العجن).

٣ـ تفرد العجينة سمك ٣مم وتقطع دوائر وتخبز فى الفرن لمدة ١٥ دقيقة.

*****

٤٥ ـ بسكويت بالشيكولاتة والقرفة

المقادير:

٢ كوب دقيق.
نصف كوب سكر بودرة.
نصف كوب سمن.
١ ونصف ملعقة كبيرة كاكاو.
١ ملعقة صغيرة بيكنج بودر.
١ ملعقة صغيرة قرفة.
٢ بيضة.
فانيليا.

الطريقة:

١ ـ ينخل الدقيق والكاكاو والبيكنج بودر والقرفة مرتين.

٢ - يخفق البيض مع السمن جيدًا ويضاف السكر والفانيليا مع التقليب الجيد.

٣ - يضاف المخلوط السابق إلى مخلوط الدقيق فتتكون عجينة لينة نوعا ما.

٤ - تشكل العجينة بماكينة البسكويت أو القطاعات وترص فى صاج، وتزج فى فرن هادىء الحرارة حتى تنضج.

*****

٤٦ - بسكويت لانكشير

المقادير:

٣ كوب دقيق منخول.	٢ كوب كورن فلاور.
٢ كوب سكر بودرة.	٢ ونصف كوب زبد.
٥ بيضات	٢ ملعقة كبيرة كاكاو.

٢ ملعقة صغيرة بيكنج بودر. فانيليا. ذرة ملح.

للتجميل: مربى مشمش أو مربى بلح مصفاة.

الطريقة:

١ - ينخل الدقيق مع البيكنج بودر والملح ويضاف الكورن فلاور ويقلب الخليط حتى يتجانس.

٢ - يخفق الزبد مع السكر بملعقة خشب أو بمضرب كهرباء حتى يصير مثل القشدة.

٣ - يخفق البيض مع الفانيليا ثم يضاف للخليط السابق مع الاستمرار فى الخفق.

٤ - يُحجز ٢ ملعقة من خليط الزبد والسكر فى إناء وتترك جانبًا.

٥ - يضاف خليط الدقيق وبعجن المقدار بحيث تتكون عجينة ناعمة يمكن تشكيلها.

٦ ـ تقسم العجينة نصفين، يترك نصف أبيض، ويخلط الكاكاو مع المعلقتين اللتين تم حجزهم من خليط الزبد والسكر، ثم تضاف إلى نصف العجينة.

٧ ـ تقسم العجينة إلى كور صغيرة بحجم البندقة وترص فى صاجات مدهونة مشكلة أبيض وكاكاو.

٨ ـ تخبز فى فرن متوسط الحرارة حتى يتم النضج.

٩ ـ يترك البسكويت ليبرد تماما، ثم تلصق كل كرتين أبيض وشيكولاتة بالمربى وتجمل بالمكسرات.

*****

٤٧ ـ بسكويت الزبيب

المقادير:

١٠٠ جرام زبد.	١٠٠ جرام سكر

٤ بيضات.	ربع كيلو دقيق.

ملعقة صغيرة بيكنج بودر.	١٠٠ جرام زبيب بناتى.

ذرة ملح.

الطريقة:

١ ـ يخفق الزبد مع السكر حتى يصبح كالقشدة، ثم يضاف البيض ويخفق الجميع جيدًا.

٢ ـ يضاف الدقيق المنخول مع البيكنج بودر والزبيب للمزيج السابق.

٣ ـ تعجن العجينة قليلاً باليد حتى تصبح ملساء، وتغطى وتترك لمدة نصف ساعة.

٤ ـ تفرد العجينة بسمك ٣مم ثم تقطع إلى مستطيلات مع دهن السطح بالبيض المخفوق. . .ثم تخبز فى فرن متوسط الحرارة.

٤٨ ـ بسكويت البرتقال

المقادير:

$1\frac{3}{4}$ كوب دقيق.　　١ ملعقة كبيرة بشر برتقال.

١ كوب سكر.　　نصف كوب سمن.

١ ملعقة بيكنج بودر.　　١ ملعقة سكر.　　٢ بيضة.

١ بياض بيضة لدهان الوجه.　　عصير برتقالة (حسب الحاجة).

الطريقة:

١ ـ يخفق السمن ويضاف السكر إليه بالتدريج مع التقليب المستمر.

٢ ـ يضرب البيض مع الفانيليا وبشر البرتقال ثم يضاف للخليط السابق.

٣ ـ يضاف الدقيق والبيكنج بودر بالتدريج للخليط مع التقليب الجيد حتى تتكون عجينة صالحة للفرد (قد يضاف قليل من عصير البرتقال حسب الحاجة)ثم تحفظ بالثلاجة لمدة ثلاث ساعات.

٤ ـ تفرد العجينة بسمك ربع سم على لوح مرشوش بالدقيق وتقطع إلى أشكال مختلفة.

٥ ـ يدهن الوجه ببياض البيضة المخفق بالماء وقد يرش السطح بقليل من السكر وترص فى صاج مدهون بالسمن ويخبز فى فرن متوسط الحرارة مدة لا تزيد عن ١٠ دقائق.

*****

٤٩ ـ بسكويت الليمون

المقادير:

ثمن كجم زبد.　　ثمن كجم سكر بودرة.

ربع كيلو دقيق.　　مبشور قشر ليمونة.

٤ بيضات.　　　　　نصف ملعقة بيكنج بودر.

ذرة ملح.

الطريقة:

١ ـ يخفق الزبد مع القشدة حتى يصير مثل القشدة.

٢ ـ يخفق البيض جيدًا ويضاف إليه الملح ومبشور قشر الليمون ثم يضاف للخليط السابق.

٣ ـ يضاف الدقيق والبيكنج بودر بالتدريج للخليط السابق مع التقليب الجيد.

٤ ـ تعجن العجينة بالأيدى حتى تصبح ملساء. . .، ثم تغطى لمدة نصف ساعة ثم تفرد بسمك ٢مم وتقطع إلى دوائر ويدهن السطح بالبيض.

٥ ـ تخبز فى فرن متوسط الحرارة لمده ١٠ دقائق.

******

٥٠ ـ بسكويت بالعسل الأبيض

المقادير:

٥٠ جرام سكر بودرة.　　　　　١٥٠ جرام دقيق.

٥٠ جرام عسل أبيض.　　　　　٢ بيضة.

ملعقة صغيرة قرفة ناعمة.

الطريقة:

١ ـ يضرب البيض مع السكر والعسل والقرفة حتى يغلظ القوام.

٢ ـ يضاف الدقيق بالتدريج للخليط السابق.

٣ ـ تعجن العجينة براحة اليد حتى تصبح ملساء.

٤ ـ تترك مغطاة لمدة ربع ساعة، ثم تشكل إلى اسطوانة قطرها ٥سم

وتترك فى الثلاجة حتى تجمد ثم تقطع إلى مستديرات سمكها نصف سم.

٥ ـ تخبز فى فرن حار لمدة ١٢ دقيقة تقريبًا.

******

٥١ ـ بسكويت اللوز

المقادير:

١٠٠ جرام دقيق. ١٠٠ جرام لوز مبشور.

٣٠٠ جرام سكر بودرة. ٣٠٠ جرام زبدة.

بياض ٨ بيضات. فانيليا.

الطريقة:

١ ـ يخلط مقدار الدقيق والسكر واللوز ثم يضاف بياض البيض، ويخلط جيدًا حتى نحصل على خليط لزج.

٢ ـ يضاف الزبد الساخن جدًا مع الفانيليا للخليط السابق، ويتم عمل عجينة.

٣ ـ تقطع العجينة بماكينة البسكويت أو باليد حسب الذوق ثم يخبز فى فرن متوسط الحرارة مدة ٢٠ دقيقة حتى النضج (لون ذهبى).

* يقدم باردًا مع الشاى.

******

٥٢ ـ العاشوراء

المقادير:

١ كيلو قمح مقشور. ٢ ملعقة كبيرة نشا.

نصف كيلو سكر. ٢ كوب لبن (حسب الرغبة). ماء ورد.

للتجميل: قرفة أو مكسرات أو سودانى.

الطريقة:

١ ـ ينقى القمح المقشور ويعاد تقشيره ببله بقليل من الماء ودعكه براحتى اليدين، ثم يوضع فى منخل سلك ويدعك باليد للتخلص من باقى القشور ثم يغسل جيداً عدة مرات.

٢ ـ يوضع القمح فى إناء واسع ويغطى بالماء ويرفع على النار مع إضافة ماء كلما احتاج حتى النضج.

٣ ـ يترك على النار لمدة لا تقل عن ٦ ساعات حتى يتكون النشا ويتضاعف حجم القمح.

٤ ـ يصفى نصف مقدار القمح الناضج ويضرب بالخلاط.

٥ ـ تضاف الكمية المصفاة إلى النصف غير المصفى ويرفع على نار هادئة ثم يضاف اللبن والسكر وماء الورد والنشا (النشا يذاب فى قليل من الماء البارد) مع التقليب الجيد حتى يتماسك القوام ثم يغرف فى أطباق التقديم ويجمل الوجه بالقرفة والمكسرات.

******

٥٣ ـ البليلة

الطريقة:

١ ـ ينقى القمح غير المقشور ويغسل جيداً ويوضع فى إناء ويضاف إليه ماء يكفى لتغطيته ويترك على النار الهادئة لمدة ٦ ساعات حتى ينضج.

٢ ـ يضاف إليه اللبن الساخن المحلى بالسكر وقليل من جوز الهند المبشور والزبد والزبيب والقرفة فى طبق التقديم.

٥٤ ـ قرص بالعجوة

المقادير:

١ كيلو دقيق.
٢ كوب سمن.
٢ ملعقة كبيرة سمسم محمص.
٢ ملعقة صغيرة خميرة بيرة.
١ ملعقة صغيرة سكر سنترفيش.
٢ كوب ماء دافىء.

للحشو: نصف كيلو عجوة.
١ ملعقة صغيرة قرفة.
١ ملعقة كبيرة زيت.

الطريقة:

١ ـ تفصص العجوة من البذر وتُفرم وتُهرس جيدًا بالقرفة والزيت وقليل من الماء.

٢ يوضع مقدار الدقيق فى إناء العجن ويضاف السمسم ويقلب جيدًا.، ثم يقدح السمن ويصب فى حفرة فى وسط الخليط، ويقلب بمقصوصة حتى تهدأ حرارته.

٣ ـ يفرك الدقيق براحتى اليد جيدًا (يُبَسّ)[1] حتى يتشرب الدقيق المادة الدهنية.

٤ ـ تدعك الخميرة لخليط الدقيق ويعجن المقدار بالماء حتى نحصل على عجينة يابسة نوعا.

٥ ـ تقسم العجينة على هيئة كور وتحشى بالعجوة وتبط خفيفا وترص فى الصاجات وتغطى وتترك فى مكان دافىء حتى تخمر، ثم تخبز فى فرن متوسط الحرارة حتى يتم النضج ويحمر السطح خفيفا.

٦ ـ ترفع من الصاجات باحتراس وتترك حتى تبرد ثم ترص فى علب التقديم.

---

(١) ذكرنا فى نهاية صفحة ٥٣ من كتابنا هذا معنى البث وفائدته.

٥٥ ـ قراقيش

المقادير:

١ كيلو دقيق. ١ ونصف كوب سمن.

نصف كوب زيت ذرة.

٢ ملعقة كبيرة شمر محمص ومسحوق.

قطعة خميرة بيرة فى حجم عين الجمل. ملعقة صغيرة سكر.

نصف ملعقة صغيرة ملح. ١ ـ٢ كوب ماء دافىء للعجن.

الطريقة:

١ ـ كما فى عجينة القرص السابقة، وبعد تمام العجن تغطى العجينة وتترك فى مكان دافىء حتى تخمر.

٢ ـ بعد ذلك تقطع قطعة من العجينة وتفرد بالنشابة ثم تقطع بسكين حاد على هيئة مستطيلات.

٣ ـ ترص فى صاجات الخبيز وتغطى وتترك فى مكان دافىء حتى تخمر.

٤ ـ يدهن الوجه يالزبد السائح وتخبز فى فرن متوسط الحرارة حتى يتم النضج ويحمر السطح خفيفا.

٥ ـ تُرفع من الصاجات باحتراس وتترك حتى تبرد وترص فى علب التقديم .

*****

٥٦ ـ كنافة بالمهلبية

المقادير:

نصف كيلو كنافة. ١ كيلو لبن. ١ كيلو سمن.

نصف ملعقة كبيرة نشا. قليل من القشدة. شراب للتحلية.

الطريقة:

١ ـ تقطع الكنافة باليد قطعًا صغيرة وترش بقليل من السمن المقدوح، ثم توضع نصف الكمية فى صينية مدهونة بالسمن السائح ويضغط عليها جيدا.

٢ ـ توضع المهلبية فوق نصف الكنافة، ثم يوضع النصف الآخر عليها، ويضغط عليها، ثم ترش بباقى السمن على السطح.

٣ ـ تخبز فى فرن حار حتى يحمر الوجه.

٤ ـ تقلب على الوجه الآخر وتدخل الفرن حتى يحمر الوجه الآخر

٥ ـ تسقى بالشراب البارد بمجرد خروجها من الفرن ثم تقطع وتقدم.

عمل المهلبية (لحشو الكنافة):

يفكك النشا فى قليل من الماء البارد، ثم يضاف إليه اللبن المغلى ثم التقليب، ثم يرفع على النار مع استمرار التقليب الجيد حتى يغلظ قوامه ويترك ليغلى بضع دقائق حتى ينضج. . . ، ثم يبرد ويضاف إليه القشدة.

* يمكن إضافة زبيب للمهلبية.

******

٥٧ ـ كنافة بالجبنة

المقادير والطريقة:

نفس المقادير السابقة والطريقة، لكن تستبدل مقادير المهلبية المستعملة للحشو بـ ٢٥٠جرام جبنة راكوتا تدعك مع ملعقة من السمن.

******

٥٨ـ كنافة بالمكسرات

نفس ما سبق مع استبدال المهلبية بالمكسرات المفرية (خشن) والمخلوطة بسكر سنترفيش وماء الورد أو الفانيليا أو القرفة حسب الرغبة.

*****

٥٩ ـ الكنافة البرمة الملفوفة

المقادير: نفس ما سبق مع تغيير الحشو إلى مكسرات فقط دون وضع السكر عليها.

الطريقة: تؤخذ خصلة من الكنافة البرما وتفرد على المنضدة على أن تكون متساوية السمك، . . ثم توضع طبقة مرتفعة من الحشو فى وسط الخصلة . . . ، تثبت اليد اليسرى على طرف الخصلة الأيسر، ثم باليد اليمنى وباحتراس يتم لف الطرف الأيمن مع ملاحظة عدم تحريك اليد اليسرى حتى يتم لف الخصلة . . ، ثم توضع الخصلات الملفوفة فى صينية مدهونة بالسمن . . ، ثم يسيح مقدار السمن ويصب على الخصلات . ، وتخبز فى فرن متوسط الحرارة حتى تنضج . . ، ثم تصفى من السمن الزائد وتسقى بالشراب البارد وتترك حتى تبرد تمامًا، ثم تقطع أصابع وتقدم.

******

٦٠ ـ بقلاوة بالكستردة

المقادير:

نصف كوب جلاش. ٢ ملعقة سمن.

نصف كوب لبن. ٢ بيضة.

فانيليا. سكر للتحلية.

شراب بارد. كريم باستير (للحشو)

الطريقة:

١ ـ يوضع نصف الجلاش فى صينية مدهونة بالسمن ورقة ورقة، ثم يفرد الحشو (كريم باتسير)[١] حتى يغطى سطح الجلاش، ثم يوضع النصف الثانى من الجلاش ورقة ورقة أيضا.

٢ ـ تقطع حسب الرغبة.

٣ ـ يخلط البيض جيدًا بالفانيليا ويضاف إليه اللبن ويخلط جيدا ثم يصب على الجلاش.

٤ ـ يقدح السمن ويرش على السطح.

٥ ـ تزج فى فرن متوسط الحرارة حتى تنضج ويحمر الوجه.

٦ ـ تسقى وهى ساخنة بالشراب البارد.

******

(١) انظر طريقة عمله فى صفحة ١٥ من كتابنا هذا.

٦١ ـ القطايف بالمكسرات

المقادير:

نصف كيلو قطايف طازجة. ٢ ملعقة كبيرة سمن أو زيت.

شراب سكرى.

للحشو: مكسرات مفرية، ٢ ملعقة كبيرة سكر سنترفيش، ماء ورد، فانيليا أو قرفة (حسب الرغبة).

الطريقة:

١ـ تخلط المكسرات بالسكر ويضاف إليها ماء الورد أو الفانيليا أو القرفة.

٢ ـ تحشى كل واحدة من القطائف بالحشو المُعَدّ ثم تثنى وتقفل.

٣ ـ تحمر فى الزيت الغزير أو السمن حتى تنضج وتحمر.

٤ ـ تسقى شراب سكرى.

* يمكن رش السطح بجوز الهند الناعم.

******

٦٢ ـ قراطيس القطايف بالكريمة

المقادير: كالمقادير السابقة.

يستبدل الحشو بكريم شانتيه أو كريم باتسير.

الطريقة:

١ ـ تشكل القطايف على شكل قرطاس وتقفل ببل أطرافها بالماء والضغط عليها قليلا لتلتصق.

٢ ـ تحمر القراطيس فى الزيت الغزير أو السمن.

٣ ـ تسقى بالشراب السكرى.

٤ ـ تترك لتبرد ثم يملأ القرطاس بالكريمة.

٦٣ ـ البسبوسة رقم (١)

المقادير:

نصف كيلو سميط ناعم.　　١ كوب سكر سنترفيش.

١ كوب زبادى.　　١ كوب لبن (حسب حاجة العجينة).

٤ ملاعق سمن جامد.　　ربع ملعقة صغيرة بيكربونات صوديوم.

٢ ملعقة كبيرة سمن سايح للسطح.

لوز مقشور أو بندق.

شراب سكرى (بدون إضافة عصير ليمون إليه).

الطريقة:

١ ـ تدهن الصينية بالسمن السائح ثم تبطن بدقيق سميط أو بالبقسماط الناعم.

٢ ـ تخلط المقادير جميعها إلى أن تتكون عجينة لينة.

٣ ـ تصب العجينة فى الصينية مع تسوية السطح.

٤ ـ يرش السمن السائح على السطح

٥ ـ يزخرف السطح بالبندق أو اللوز المقشور المحمص.

٦ ـ تخبز فى فرن متوسط الحرارة حتى يحمر السطح جيدا.

٧ ـ تقطع حسب الرغبة وتسقى بالشراب السكرى الساخن بمجرد خروجها من الفرن وتترك حتى تتشرب الشراب.

******

٦٤ ـ البسبوسة رقم (٢)

المقادير:

نصف كيلو دقيق سميط ناعم (٢ كوب).

١ كوب لبن. ٣ ملاعق كبيرة سمن جامد.

١ كوب سكر. جوز هند مبشور (حسب الرغبة).

شراب سكرى.

الطريقة:

١ ـ تُضاف مقادير السميط إلى السكر والسمن وجوز الهند ثم يضاف إليها السمن وتُبَسّ (*) جيدا.

٢ ـ يضاف اللبن حتى تتكون عجينة متوسطة الليونة.

٣ ـ تصب فى صينية مدهونة بالسمن السائح.

٤ ـ يغطى السطح بالمكسرات (بندق ـ لوز) وقد يستغنى عنها.

٥ ـ تخبز فى فرن متوسط الحرارة حتى تنضج ويحمر الوجه.

٦ ـ تسقى بالشراب الساخن وهى ساخنة، ثم تقطع وتقدم.

ملحوظة:

(*)البَسُّ: هو أن يُفرك المقدار براحتى اليد، وهو يساعد على تغليف حبيبات الدقيق بالسمن حتى لايمتص كمية كبيرة من الماء عند عجنه.

******

٦٥ - البسيمة

المقادير:

نصف كيلو جوز هند مبشور ناعم.
نصف كيلو سكر.
ربع كيلو سمن.
نصف كيلو لبن.
١ كوب دقيق.
١ ملعقة صغيرة بيكنج بودر.

الطريقة:

١ - يسيح السمن ثم يرفع من على النار ويضاف إليه اللبن والسكر. . ، ثم يرفع على النار ويقلب جيدا حتى يذوب السكر تماما.

٢ - يبرد الخليط السابق تمامًا ثم يضاف إليه جوز الهند المبشور والدقيق والبيكنج بودر ويخلط جيدًا حتى يتماسك.

٣ - تدهن صينية جيدًا بالسمن ويفرد بها الخليط.

٤ - تقطع أشكال حسب الرغبة وتخبز فى فرن متوسط الحرارة لمدة ١٥ دقيقة حتى تنضج ويحمر الوجه.

٥ - يعاد تقطيعها وتقدم بعد أن تبرد.

******

٦٦ - البغاشة

المقادير:

٤ ملاعق كبيرة دقيق.
١ معلقة كبيرة سمن.
١ بيضة.
فانيليا.
ذرة ملح.
ماء للعجن (حسب الحاجة).
شراب سكرى.

الطريقة:

١ - تعمل حفرة فى وسط الدقيق المنخول وتوضع فى الحفرة الفانيليا

والبيضة وقليل من الماء مذاب فيه الملح ثم تعجن جيدًا بإضافة الماء حتى تحصل على عجينة متوسطة الليونة.

٢ ـ تقطع العجينة ٤ قطع متساوية، ثم تفرد كل قطعة بالنشابة بحيث يكون سمكها رقيق جدًا قدر الإمكان.

٣ ـ ترش ثلاث من القطع بالسمن السائح وتترك حتى يتجمد السطح، ثم توضع القطع المفرودة على بعضها بحيث تكون القطعة غير المدهونة بالسمن على السطح (لأعلى).

٤ ـ ثم تفرد القطع مرة أخرى ليتكون منها قطعة واحدة سمكها ٢مم.

٥ ـ تقطع على أشكال حسب الرغبة.

٦ ـ تحمر فى السمن أو الزيت الغزير المقدوح حتى تنضج ثم ترفع للتخلص من الزيت أو السمن الزائد.

٧ ـ تسقى بالشراب البارد، ثم تصفى من الشراب وترص فى طبق التقديم.

٦٧ ـ شكلمة البطاطا

المقادير:

نصف كيلو بطاطا مسلوقة. ٢ ملعقة كبيرة عسل نحل.

١ بيضة. نصف ملعقة صغيرة قرفة ناعمة.

للتجميل: جوز هند مبشور، لارنج مسكر.

الطريقة:

١ ـ تهرس البطاطا وتخلط بجميع المقادير جيدًا .

٢ ـ تفرد المخلوط فى صينية مدهونة بالسمن ومبطنة بالدقيق.

٣ ـ تجمل بقطع صغيرة من اللارنج المسكر، وتوضع فى فرن متوسط الحرارة حتى تنضج ويحمر الوجه. . . ، ثم تقدم بعد أن تبرد.

٦٨ ـ صينية البطاطا

المقادير:

٢ كيلو بطاطا مسلوقة نصف سلق. ٣ ملاعق كبيرة جوز هند مبشور.
٣ ملاعق كبيرة زبيب. ٢ ملعقة كبيرة مكسرات مفرية.
ملعقة صغيرة قرفة ناعمة. شراب سكرى.

الطريقة:

١ ـ تقطع البطاطا المسلوقة نصف سلق إلى دوائر سمكها نصف سم. . . ، ثم ترص نصف الكمية فى صينية مدهونة بالسمن السائح بحيث لا تترك فجوات بين حلقات البطاطا.

٢ ـ يرش خليط الزبيب والمكسرات ونصف مقدار جوز الهند ونصف كمية القرفة فوق طبقة البطاطا.

٣ ـ يرص باقى كمية البطاطا بدون ترك فجوات، ثم تسقى بالشراب.

٤ ـ يرش باقى جوز الهند والقرفة على السطح.

٥ ـ يرش السطح بقليل من الزبد أو السمن السائح ثم تزج فى فرن إلى أن يكتمل نضج البطاطا ويحمر الوجه.

تقدم باردة أو مثلجة.

******

٦٩ ـ طبق البطاطا

المقادير:

١ كيلو بطاطا مسلوقة. ١ كوب سكر بودرة.
٢ ملعقة كبيرة لبن. مكسرات مفرية أو فول سودانى.
فواكه طازجة أو محفوظة. كريمة مخفوقة. فانيليا.

الطريقة:

١ ـ تهرس البطاطا المسلوقة جيدًا ثم تخلط بالسكر وجزء من المكسرات المفرية واللبن والفانيليا.

٢ ـ توضع فى طبق بللور على شكل هرمى ثم تجمل بالفواكه والكريمة (على شكل وردات).

******

٧٠ ـ جاتوه الملاك

المقادير:

١ ونصف كوب سكر ناعم. ١ كوب دقيق.

نصف ملعقة صغيرة ملح.

ملعقة صغيرة مسحوق التارتار (الحامض الدرى).

نصف ملعقة صغيرة فانيليا. بياض ١٠ بيضات.

الطريقة:

١ ـ يخلط الدقيق جيدًا مع نصف كوب سكر وكمية الملح.

٢ ـ يخفق بياض البيض ويضاف إليه مسحوق التارتار، نستمر فى الخفق الجيد حتى يجمد قليلا، بعدها يضاف باقى السكر (كوب) بالتدريج مع الخفق الجيد.

٣ ـ يضاف مخلوط الدقيق والسكر عبر منخل حرير ناعم إلى خليط بياض البيض مع التقليب الجيد إلى أن يصير الخليط لزجا فتضاف الفانيليا.

٤ ـ يصب الخليط فى قالب مستدير مرتفع من الوسط غير مدهون.

٥ ـ يخبز القالب فى الثلث الأسفل من الفرن بعد أن يحمى حتى ينضج (بعد ساعة).

٧١ ـ جاتوه الملاك بالقرفة

المقادير والطريقة:

كما سبق لكن تُضاف ملعقة صغيرة من القرفة ونصف ملعقة من القرنفل الناعم إلى الدقيق قبل نخله.

******

٧٢ ـ الجاتوه الأسفنجي

المقادير :

٦ بيضات. ١ كوب دقيق. ١ كوب سكر بودرة.

١ ملعقة صغيرة قشر ليمون مبشور.

١ ملعقة كبيرة عصير ليمون. ١ ملعقة صغيرة فانيليا.

١ ونصف ملعقة بيكنج بودر. ذرة ملح. ربع كوب ماء مغلى.

الطريقة:

١ ـ يخفق صفار البيض مع الفانيليا حتى يصبح هشا.

٢ ـ يخلط بشر الليمون مع السكر ثم يضاف بالتدريج للخليط السابق مع الخفق الجيد.

٣ ـ يضاف الماء المغلى إلى الخليط ويترك حتى يبرد ثم يضاف إليه عصير الليمون.

٤ ـ ينخل الدقيق مع الملح والبيكنج بودر ثم يضاف إلى صفار البيض المخفوق مع الفانيليا بعد أن يبرد ويقلب جيدًا باليد.

٥ ـ يخفق بياض البيض جيدًا حتى يجمد ثم يضاف للخليط السابق مع التقليب بخفة حتى يمتزج تمامًا.

٦ ـ يصب الخليط فى قالب مرتفع الوسط غير مدهون ثم يوضع القالب فى الفرن المحمى مدة ٤٥ دقيقة حتى ينضج.

٧٣ ـ الجاتوه الإسفنجى بالشكولاتة

المقادير:

١ كوب لبن. ١ وربع كوب دقيق.

٢ كوب سكر بودرة. ١٢٥جرام شيكولاتة. ٤ بيضات.

٢ ونصف ملعقة صغيرة بيكنج بودر.

١ ملعقة صغيرة فانيليا. ذرة ملح.

الطريقة:

١ ـ ينخل الدقيق مع الملح والبيكنج بودر.

٢ ـ تذاب الشيكولاتة فى إناء صغير مع كمية اللبن.

٣ ـ يخفق صفار البيض جيدًا ثم يضاف إليه السكر والفانيليا ثم يضاف إليه خليط الدقيق بالتدريج ويقلب جيدًا.

٤ ـ يخفق بياض البيض ثم يضاف للمزيج ومعه الشيكولاتة المذابة.

٥ ـ يصب الخليط فى قالب مرتفع من الوسط وغير مدهون ويوضع فى الفرن المحمى لمدة ٤٥ دقيقة حتى ينضج.

******

٧٤ ـ الجاتوه الذهبى

المقادير:

٢ كوب دقيق جاتوه. ١ وربع كوب سكر.

١ كوب لبن. نصف كوب سمن نباتى.

صفار ٤ بيضات. ٢ [illegible] بيكنج بودر.

ملعقة [illegible] عصير ليمون. فانيليا [illegible]



الطريقة:

١ ـ ينخل الدقيق والسكر والبيكنج بودر والملح ثم يضاف إليهم ثلثين كوب اللبن ثم يضاف السمن والفانيليا وعصير الليمون مع التقليب الجيد حتى تصبح العجينة لزجة.

٢ ـ تخفق جيدًا بمضرب البيض أو فى الخلاط لمدة دقيقتين.

٣ ـ تضاف كمية اللبن المتبقية (ثلث كوب) إلى صفار البيض وتخفق جيدًا لمدة دقيقتين ثم تضاف إلى مخلوط العجين وتمزج معه جيدًا..

٤ ـ يصب الخليط فى عدد ٢ صينية بالتساوى قطر الواحدة ٢٠سم مع تسوية الوجه والأحرف.

٥ ـ يحمى الفرن قبل وضع الصوانى ثم تخبز فيه الصوانى حتى تنضج.

٦ ـ تقلب صينية فوق الأخرى بعد النضج مع حشو ما بينهما بصلصة الشيكولاتة.

إعداد صلصه الشيكولاتة:

المقادير:

٣ ملاعق مسحوق شيكولاتة.

٨ ملاعق كبيرة سكر سنترفيش.

١ ونصف كوب ماء.

١ ونصف ملعقة صغيرة نشا.

١ ونصف ملعقة زبد للتلميع.

الطريقة:

١ ـ يفكك النشا بقليل من الماء البارد ثم يخلط معه مسحوق الشيكولاتة ثم يضاف إليه باقى مقدار الماء بالتدريج مع التقليب المستمر.

٢ ـ يرفع الخليط على النار مع التقليب المستمر بالمضرب السلك حتى يغلى.

٣ ـ يضاف السكر والزبد ويترك الخليط يغلى مع التقليب المستمر لمدة ٥

دقائق حتى ينضج النشا ويغلظ قوام الخليط.

٤- يرفع المزيج من على النار ويترك ليبرد ثم يستعمل وهو بارد فى الحشو.

******

٧٥ - جاتوه البرتقال

المقادير:

٣ كوب دقيق.	١ ونصف كوب سكر.
$\frac{٣}{٤}$ كوب زبد.	نصف كوب ماء.
نصف كوب عصير برتقال.	٣ بيضات.

بشر قشر برتقالة.

٣ ونصف ملعقة صغيرة بيكنج بودر.

٢ ملعقة كبيرة عصير ليمون. ذرة ملح.

الطريقة:

١ - ينخل الدقيق مع البيكنج بودر والملح.

٢ - يحمى الفرن.

٣ - يبشر قشر برتقالة فوق السكر ثم يضاف إليهم الزبد ويخفق جيداً حتى يذوب السكر ويصبح المزيج لزجا.

٤ - يضاف البيض بالتدريج على دفعات ويمزج جيداً.

٥ - يضاف خليط الدقيق إلى المزيج على دفعات ثم يضاف عصير البرتقال والليمون والماء بين كل دفعة وأخرى من دفعات الدقيق.

٦ - يقلب المزيج جيداً ثم يصب فى ثلاثة قوالب مدهونة بالزبد.

٧ - تخبز القوالب لمدة نصف ساعة فى أسفل الفرن حتى النضج.

٨ - تترك لتبرد ثم تحشى طبقاته بحشو البرتقال.

إعداد حشو البرتقال:

المقادير:

ثلثان كوب عصير برتقال. نصف كوب سكر.

ملعقة صغيرة بشر قشر برتقال. ١ بيضة.

٣ ملاعق طعام بيكنج بودر. ١ ملعقة عصير ليمون. ذرة ملح.

الطريقة:

١ ـ تخلط المقادير السابقة مع بعضها وتوضع فى إناء فى حمام مائى وتوضع على النار مع التقليب المستمر حتى يصبح المزيج كثيفًا.

٢ ـ يرفع من على النار ويترك حتى يبرد حيث يستخدم.

******

٧٦ ـ جاتوه الموز

المقادير:

٨ أصابع موز متوسطة الحجم. ٣ كوب لبن طازج.

٣٠٠جم دقيق فاخر. ٣ بيضات.

قطعة خميرة. ملعقة كبيرة زيت طعام.

زيت غزير للتحمير.

الطريقة:

١ ـ يقشر الموز وتقطع كل واحدة إلى أربع أجزاء بالعرض.

٢ ـ يخلط الدقيق مع الخميرة ثم يضاف صفار البيض ويضرب جيدًا بالمضرب مع إضافة اللبن الدافىء بالتدريج ثم مقدار بياض البيض بعد ضربه جيدًا على حدة وإضافة ملعقة الزيت إليه.

٣ ـ يقدح الزيت الغزير.

٤ ـ تغمس كل قطعة من الموز فى الخليط السابق بحيث تغطيها تمامًا ثم تقلى فى الزيت المقدوح على نار قوية.

٥ ـ ترص بعد التحمير على ورق ماص للزيت، ثم تترك لتبرد، ثم ترش بسكر بودرة، ثم تقدم باردة.

******

٧٧ ـ كاسات الكستردة بالفاكهة

المقادير:

٢ كوب لبن. ١ ونصف ملعقة كبيرة من بودرة الكستردة.

سكر للتحلية.

بقايا كعك أو بسكويت أسفنجى أو مقدار من الكعك الاسفنجى.

الطريقة:

١ ـ تخلط بودرة الكستردة والسكر مع قليل من اللبن البارد.

٢ ـ يغلى باقى اللبن ثم يضاف إلى الخليط السابق مع التقليب الجيد.

٣ ـ يرفع الخليط على النار مع التقليب المستمر حتى يغلظ قوامه وتنضج الكستردة. . . ،ثم ترفع من على النار وتترك لتهدأ قليلاً مع التقليب.

٤ ـ توضع فى الكأس طبقة من الكعك أو البسكويت وفوقها طبقة من الفاكهة الطازجة أو المحفوظة.

٥ ـ تصب الكستردة وهى دافئة فوق الفاكهة.

٦ ـ تكرر العملية بوضع طبقات أخرى من الكعك والبسكويت ثم الفاكهة على أن تكون الطبقة العليا من الكستردة.

٧ ـ يجمل السطح بالفاكهة ووردات الكريمة وتثلج، وتقدم.

٧٨ ـ ألماسية الليمون والبرتقال

المقادير:

٢ كوب عصير ليمون أو برتقال أو ماء.

سكر ماكينة للتحلية. ٢٠٠جرام جيلاتين.

الطريقة:

١ ـ يغسل الليمون أو البرتقال ويخفق جيدًا ثم يكحت قشره بقوالب السكر.

٢ ـ يوضع السكر والماء والجيلاتين المقطع فى إناء على نار هادئة مع التقليب المستمر حتى يذوب السكر والجيلاتين.

٣ ـ يضاف العصير للخليط ويقلب ثم يصفى الخليط فى قالب مبلل بالماء ويترك فى الثلاجة حتى يجمد.

٤ ـ يقلب فى طبق التقديم بالطريقة الآتية:

يغطى القالب بالطبق المعد للتقديم ويقلب عليه بهزه بقوة لأعلى ثم لأسفل مرة أو مرتين، ثم يرفع القالب بخفة.

يمكن تجميل الألماسية بالفاكهة المحفوظة أو الطازجة حسب الرغبة.

******

٧٩ ـ التريفل بالفاكهة

المقادير:

مقدار من الكعكة الأسفنجية (سبق ذكرها) أو بقايا كعك.

مقدار من الكريمة الإنجليزى بالفانيليا (سنذكر كيفية تجهيزها).

١ كوب عصير فاكهة محفوظة أو طازجة أو باكو جيلى يذاب فى ٢ كوب ماء.

وحدات من الفواكه الطازجة أو المحفوظة (موز ـ كريز محفوظ ـ فراولة).

كريم شانتيه للتجميل.   ٢ ملعقة كبيرة من المربى.

الطريقة:

١ ـ تشق الكعكة نصفين.

٢ ـ يقطع الموز حلقات ويرص فى قاع طبق بلورى عميق (أطباق الخشاف أو كاسات كبيرة نوعًا).

٣ ـ تبسط طبقة من المربى على سطح الكعكة ثم يوضع هذا السطح المدهون على الموز مباشرة.

٤ ـ توضع الفاكهة الأخرى أو المحفوظة فوق طبقة الكعك ثم تغطى بطبقة ثانية من الكعك.

٥ ـ يصب عليه العصير أو الجيلى ويترك حتى يتشرب الكعك، ويفضل وضعه فى الثلاجة لفترة حتى يتجمد.

٦ ـ يغطى السطح بطبقة سميكة من الكريم الإنجليزى ثم يترك فى الثلاجة حتى يجمد.

٧ ـ يجمل السطح بوحدات من الفاكهة المحفوظة أو الفراولة وبودرات من الكريم شانتيه ويقدم مثلجًا.

طريقة عمل الكريمة الإنجليزى:

المقادير:

٢كوب لبن مغلى + ٣ بيضات + فانيليا + ٣ ـ ٤ ملاعق كبيرة سكر سنترفيش + نصف ملعقة كبيرة بودرة الكسترد.

الطريقة:

١ ـ يخلط البيض والسكر والكسترد جيدًا.

٢ ـ يضاف اللبن المغلى للخليط السابق مع التقليب الجيد.

٣ ـ يرفع الخليط على النار مع التقليب المستمر حتى يغلظ قوامه، على أن لا يغلى المزيج.

٤ ـ يرفع الخليط من فوق النار ويصب فى سلطانية من الصينى، وتضاف إليه الفانيليا.

٥ ـ يقلب حتى يبرد ثم يستعمل.

******

٨٠ ـ الكستردة بالكرملة

مقادير الكرملة:

١٠ قطع سكر ماكينة. ٢ ملعقة كبيرة ماء.

الطريقة:

١ ـ يضاف السكر للماء ويطهى على النار حتى يتحول اللون إلى اللون البنى الخفيف.

٢ ـ تصب الكرملة وهى ساخنة فى القالب المدهون بالسمن السائح وتترك بدون تحريك حتى تبرد وتجمد.

مقادير الكستردة:

٢ كوب لبن مغلى. ٦ ـ ٨ بيضات.

٣ ـ ٤ ملاعق كبيرة سكر سنترفيش. فانيليا.

الطريقة:

١ ـ يخلط السكر والبيض جيداً . . . ثم يضاف إليه اللبن المغلى مع التقليب الجيد ثم تضاف الفانيليا.

٢ ـ يصفى الخليط من مصفاة سلك.

٣ ـ يصب الخليط فى القالب المعد بالكرملة.

٤ - يوضع القالب فى وعاء به ماء ساخن جدًا... ثم يزج فى فرن هادىء من ٤٠ - ٤٥ دقيقة ويراعى أثناء وجوده فى الفرن بقاء الماء ساخنا جدًا دون أن يصل للغليان.

٦ - يترك القالب ليهدأ قليلاً وتخلص الجوانب بالضغط على سطح الكستردة.

٧ - يقلب فى طبق بلورى مسطح ويقدم باردًا أو مثلجًا.

*****

٨١ - جيلاتى اقتصادى

المقادير:

٢ كوب لبن. ٢ بيضة. ١ ملعقة كبيرة دقيق.

سكر للتحلية. فانيليا.

الطريقة:

١ - يفصل الصفار عن البياض.

٢ - يخلط الصفار مع السكر والدقيق باللبن تدريجيًا حتى يمتزج الخليط تمامًا.

٣ - يرفع المزيج على النار مع التقليب الجيد حتى يغلى تمامًا.

٤ - يرفع المزيج بعيدًا عن النار ونستمر فى التقليب حتى تبرد وتضاف الفانيليا.

٥ - يخفق بياض البيض حتى يجمد ثم يمزج بالخليط السابق بخفة.

٦ - يوضع الجيلاتى فى قوالب الثلج ويترك ليجمد، أو يوضع فى الكاسات ليجمد.

* يمكن تجميله بالمكسرات أو الكريمة حسب الرغبة.

******

٨٢ ـ جيلاتى اللبن المكثف بالفانيليا

المقادير:

١ كيلو لبن. ١ علبة لبن مكثف. ٣ ورقات جيلاتين.

٢ ـ ٣ ملاعق كبيرة سكر سنترفيش. فانيليا.

الطريقة:

١ ـ يغلى اللبن ويضاف إليه السكر.

٢ ـ يذاب الجيلاتين فى ٣ ملاعق كبيرة ماء بارد على نار هادئة مع التقليب المستمر حتى يذوب الجيلاتين ويصبح سائلاً.

٣ ـ يضاف الجيلاتين فور نزوله من على النار إلى اللبن المغلى على هيئة سرسوب رفيع مع التقليب الجيد.

٤ ـ يترك الخليط ليبرد تمامًا ثم يضاف إليه اللبن المكثف مع الخليط الجيد.

٥ ـ يصب الجيلاتين فى علب الثلاجة ويترك فى الفريزر لمدة من ٣ ـ ٤ ساعات.

٦ ـ يغرف ويقدم وقد يجمل بالكريم شانتيه.

******

٨٣ ـ جيلاتى الشيكولاتة

المقادير:

١ ونصف كوب لبن. سكر للتحلية.

٢ ملعقة كبيرة مسحوق الشيكولاتة.

٢ ورقة جيلاتين تذاب فى قليل من الماء.

نصف كوب كريمة ويمكن الاستغناء عنه.

الطريقة:

١ ـ تذاب الشيكولاتة فى اللبن على نار هادئة حتى يغلظ قوامها وتحلى بالسكر.

٢ ـ يرفع المزيج من على النار ويضاف إليها الجيلاتين المذاب الساخن.

٣ ـ يترك الخليط حتى يبرد تمامًا ثم تضاف إليه الكريمة ثم يعبأ فى قوالب الثلاجة ويجمد فى الفريزر.

٤ ـ يغرف فى الكاسات ويجمل بالشيكولاتة ووردات الكريمة.

******

٨٤ ـ جيلاتى

المقادير:

نصف كيلو لبن.

٢ فص مستكة صغيرة.

٢ ملعقة ماء بارد.

٢بيضة.

ملعقة صغيرة سكر سنترفيش.

سكر للتحلية.

ملعقة كبيرة نشا.

فانيليا (أو علبة لبن مكثف).

ملعقة كبيرة ماء.

الطريقة:

١ ـ توضع المستكة مع ملعقة السكر السنترفيش حتى يذوب السكر ويبدأ اللون فى الإصفرار ثم يرفع من على النار .

٢ ـ يضاف اللبن والسكر للخليط السابق مع التقليب المستمر وهو على النار حتى يغلى، ثم يضاف إليه النشا المذاب فى الماء البارد مع التقليب الجيد حتى يصبح الخليط مثل المهلبية الخفيفة.

٣ ـ يرفع الخليط من فوق النار ويترك ليبرد ثم يضاف إليه البيض الفانيليا (أو اللبن المكثف) ويضرب الخليط جيدًا بالمضرب.

٤ ـ يقسم الخليط ويلون حسب الرغبة، فمثلاً يلون جزء بالشيكولاتة (بنى)، وجزء أحمر برائحة الفراولة... وجزء بلونه الطبيعى.. وهكذا حسب الرغبة.

٥ ـ يعبأ فى علب الثلاجة ويترك حتى يجمد ثم يقدم فى الكاسات.

******

٨٥ ـ حلوى البطاطا

المقادير:

نصف كيلو بطاطا.	ربع كيلو دقيق.	٨٠ جرام زبد.
٥٠ جرام سكر.	٢ بيضة.	ملعقة بيكنج بودر.

الطريقة:

١ ـ تسلق البطاطا ثم تقشر، ثم تصفى وتوضع فى إناء مناسب ويضاف إليها الدقيق والبيكنج بودر وتخلط جيداً حتى يتجانس الخليط تماماً.

٢ ـ يدهن صاج الفرن بجزء من الزبد... أما باقى الزبد فيضرب فى إناء مع السكر حتى يتكون خليط مثل الكريمة ويذوب السكر تماماً.

٣ ـ يصب الزبد المخفوق على عجينة البطاطا ويضاف البيض مع الخلط الجيد حتى نحصل على عجينة لينة نوعا ما.

٤ ـ تفرد العجينة بالنشابة بسمك ٢ سنتيمتر ثم تقسم إلى فطائر مستديرة.

٥ ـ ترص هذه الفطائر فى الصاج المدهون بالزبد وتخبز فى فرن حار لمدة عشر دقائق وتقدم ساخنة.

******

٨٦ ـ حلوى البرتقال

الطريقة:

١ ـ يقشر البرتقال ويقطع إلى شرائح مستديرة.

٢ ـ ترص شرائح البرتقال فى إناء ويرش عليها كمية كبيرة من السكر المطحون وشراب كمبوت.

٣ ـ يجمل الطبق بوحدات الكريز المسَكَّر وأوراق النعناع.

٤ ـ يحفظ داخل الثلاجة إلى حين التقديم.

يمكن التجميل بالكريمة المخفوقة.

******

٨٧ ـ حلوى التين

المقادير:

١٥ ثمرة تين جافة. ٨ شرائح خبز توست.

نصف كيلو لبن.

الطريقة:

١ ـ يتم تحميص شرائح الخبز.

٢ ـ يصب اللبن فى إناء ويرص فيه الخبز المحمص والتين... ثم يرفع الإناء بما فيه على النار ويترك يغلى لمدة ٧ دقائق.

٣ ـ تقلب الحلوى فى سلطانية للتقديم الفورى وهى ساخنة.

******

٨٨ ـ حلوى القرع العسلى

المقادير:

(أ) للصلصة البيضة:

٢ كوب لبن. ٢ ملعقة سمن.
٢ ملعقة دقيق. ٢ بيضة.
سكر للتحلية فانيليا.

(ب) للحشو:

٣ ملاعق جوز هند مبشور. ٣ ملاعق زبيب.
٢ ملعقة سكر. ماء الورد.

(جـ) للقرع:

١ كيلو قرع عسلى. نصف كيلو سكر.
كوب ماء. ملعقة بقسماط ناعم.

الطريقة:

١ ـ يقشر القرع ويقطع إلى شرائح ثم يرش بالسكر ويضاف كوب ماء ويترك على نار هادئة حتى ينضج ثم يصفى بمصفاة.

٢ ـ تعمل الصلصة البيضاء بإضافة السمن إلى الدقيق ثم يقلب على نار هادئة حتى يصفر، ثم يضاف إلى ذلك السكر المذاب فى اللبن ويترك حتى يغلظ القوام، ثم يبرد قليلاً ويضاف البيض المخفوق والفانيليا.

٣ ـ تخلط مقادير الحشو مع بعضها وتضاف للقرع، وكذلك نصف مقدار الصلصة البيضاء مع التقليب الجيد.

٤ ـ يُصب الخليط فى صينية الفرن المدهونة بالسمن ثم يغطى بباقى كمية الصلصة البيضاء ويرش عليه البقسماط الناعم مع قليل من الزبد.

٥ ـ توضع فى فرن متوسط الحرارة حتى تنضج.

* تقدم ساخنة أو باردة.

******

٨٩ ـ الفولية

المقادير:

١ كيلو فول سودانى مقشر ومحمص بدون ملح.

ربع كيلو جلوكوز. ربع كيلو سكر.

$\frac{٢}{٣}$ كوب ماء. قليل من عصير الليمون.

الطريقة:

١ ـ يضاف السكر إلى الجلوكوز والماء ويرفع على النار ويقلب حتى يغلى ويعقد لدرجة الكرة الجامدة.

٢ ـ يضاف الفول ويقلب جيداً حتى يتماسك الفول مع السكر.

٣ ـ تدهن رخامة بالزيت ويصب عليها الخليط ويسوى سطحه بالنشابة وكذلك الحواف بحيث يشكل هيئة مستطيل.

٤ ـ يترك ليبرد قليلاً ويقطع على شكل أصابع بسكين حادة ثم تلف كل قطعة فى ورقة سوليفان.

******

٩٠ ـ قمر الدين

المقادير:

١ كيلو مشمش. ١ وربع كيلو سكر. ١ جرام بنزوات صوديوم.

الطريقة:

١ ـ يغسل المشمش وينزع النوى ويسلق فى الماء المضاف إليه البنزوات ثم يصفى.

٢ ـ يضاف السكر ويرفع على نار هادئة حتى الغليان (المشمش المصفى مع السكر).

٣ ـ يصب على ورق زبدة مدهون بالزيت ويفرد بسمك ٢مم ثم يترك فى الهواء حتى يجف ، ثم يحفظ.

******

٩١ ـ الزبيب

١ ـ يغسل العنب جيدًا ويفرط واحدة واحدة وينقى.

٢ ـ يجهز إناء به ماء يغلى ويكفى لغمر العنب.

٣ ـ تضاف نقط من الزيت وقليل من بنزوات الصوديوم إلى الماء (بمعدل ١جم بنزوات لكل واحد كيلو عنب).

٤ ـ يغمر العنب فى الماء المغلى ويترك فيه لمدة ٣ دقائق.

٥ ـ يرفع من الماء ويترك ليصفى وتهدأ حرارته نوعًا.

٦ ـ ينشر العنب فى مكان متجدد الهواء بعيدًا عن الشمس حتى يجف.

******

٩٢ ـ شراب البرتقال

المقادير:

٥ كوب عصير برتقال.
١ ونصف كوب سكر.
٢ ملعقة كبيرة عصير ليمون.
١ جرام بنزوات صوديوم.

الطريقة:

١ ـ يُبشر ربع برتقالة ويضاف للبشر مثل وزنه من السكر.

٢ - يضاف بقية السكر إلى عصير البرتقال ويقلب حتى يذوب.
٣ - يضاف لعصير البرتقال عصير الليمون وبنزوات الصوديوم.
٤ - يدعك جيدًا بشر البرتقال مع السكر ثم يعصر فى شاشة ويضاف للخليط.
٥ - يعبأ الشراب فى زجاجات محكمة الغلق.

******

٩٣ - شراب الفراولة

المقادير:

١ كيلو فراولة. ١ ونصف كيلو سكر.
٢ ملعقة كبيرة عصير ليمون. لون أحمر.

الطريقة:

١ - تضاف نصف كمية السكر إلى الفراولة بالتبادل وتترك لمدة ١٢ ساعة ثم يقلب الخليط ويُعصر فى شاشة.
٢ - تضاف باقى كمية السكر للعصير وتقلب جيدًا وتسخن حتى تمام ذوبان السكر.
٣ - فى الدقيقة الأخيرة يضاف عصير الليمون مع نزع الريم باستمرار.
٤ - يصفى الشراب ويبرد ويعبأ فى زجاجات محكمة الغطاء قاتمة اللون.

*****

٩٤ ـ شراب الليمون

المقادير:

٤ كوب ماء. ٤ كوب عصير ليمون بلدى. ٤ كيلو سكر.

الطريقة:

١ ـ يعصر الليمون البلدى الأخضر ويصفى.

٢ ـ يذاب السكر فى الماء على النار ويترك ليغلى مدة ٥ دقائق.

٣ ـ يضاف لمحلول السكر المغلى ربع مقدار العصير ويقلب جيدًا ويترك حتى تهدأ حرارته، ثم تضاف بعد ذلك باقى كمية العصير ويمزج الخليط جيدًا.

٤ ـ يصفى بشاشة ثم تعبأ فى زجاجات محكمة الغلق.

******

٩٥ ـ شراب الرمان

المقادير:

٥ كوب عصير رمان. ١ ونصف كيلو سكر.

٢ ملعقة عصير ليمون. ١ جرام بنزوات صوديوم.

الطريقة:

١ ـ تعصر حبات الرمان فى شاشة ثم يضاف العصير بالتدريج إلى السكر حتى يذوب فيضاف إليه عصير الليمون.

٢ ـ يصفى الشراب ويذاب فيه بنزوات الصوديوم بعد إذابته فى قليل من الماء المغلى ويقلب الشراب ثم يصفى ويعبأ فى زجاجات محكمة الغطاء.

٩٦ - مربى التين

المقادير:

١ كيلو تين. ١ كيلو سكر سنترفيش.

٢ ملعقة من عصير الليمون.

الطريقة:

١ - يغسل التين ويقطع ويوضع فى طبقات متبادلة مع السكر لمدة ٤ ساعات.

٢ - يرفع المخلوط على نار هادئة مع التقليب الخفيف إلى أن يذوب السكر، ثم تترك لتغلى، ثم يضاف عصير الليمون مع التقليب الخفيف والتخلص من الريم. .حتى تنضج المربى.

٣ - تبرد المربى تمامًا فى حمام مائى بارد ثم تعبأ فى برطمانات نظيفة وجافة بعد أن تبرد.

******

٩٧ - مربى الجزر

المقادير:

١ كيلو جزر مبشور. ١ كيلو سكر.

نصف كوب ماء. ٢ ملعقة كبيرة عصير ليمون.

الطريقة:

١ - يخلط مبشور الجزر فى طبقات متبادلة مع السكر، ويترك هكذا لمدة ساعتين ثم يضاف إليه الماء.

٢ ـ يرفع المخلوط على نار هادئة مع التقليب الخفيف إلى أن يذوب السكر تمامًا، ثم تزاد الحرارة حتى ينضج الجزر مع التقليب، ثم يضاف عصير الليمون، مع قشط الريم، وتترك لتبرد بعد النضج ثم تعبأ.

******

٩٨ ـ مربى البرتقال

المقادير:

١ كيلو بشر برتقال يافاوى مسلوق. $\frac{٣}{٤}$ كوب عصير برتقال.

١ وربع كيلو سكر. ٢ كوب ماء.

٢ ملعقة كبيرة عصير ليمون.

الطريقة:

١ ـ يبشر البرتقال وينقع صحيحًا لمدة لا تقل عن ١٢ ساعة مع تغيير الماء من وقت لآخر.

٢ ـ يقشر البرتقال ويكحت القشر من الداخل لإزالة قليل من اللحمية البيضاء ثم يقطع القشر إلى شرائح رفيعة.

٣ ـ تسلق الشرائح فى مقدار من الماء يغطيها حتى قرب النضج.

٤ ـ يذاب السكر فى مقدار الماء ويغلى لمدة ٥ دقائق ثم يضاف إليه القشر المسلوق المصفى من ماء السلق ويترك ليغلى لمدة نصف ساعة، ثم يضاف إليه عصير البرتقال وعصير الليمون.

٥ ـ تترك المربى لتنضج مع قشط الريم.

٦ ـ تعبأ بعد أن تبرد قليلاً فى أوانى محكمة الغطاء.

٩٩ ـ مربى اللارنج

المقادير والطريقة:

(مثل مربى البرتقال).

******

١٠٠ ـ مربى المشمش

المقادير:

١ كيلو مشمش منزوع النوى. ١ وربع كيلو سكر.

١ ملعقة عصير ليمون. $\frac{٣}{٤}$ كوب ماء للسلق.

الطريقة:

١ ـ يغسل المشمش وينظف وينزع منه النوى ثم يوزن. . ويسلق فى مقدار ماء يكفى لتغطيته.

٢ ـ يذاب السكر فى مقدار نصف كوب من ماء السلق. . . ، يترك السكر يغلى فى ماء السلق على النار الهادئة لمدة لا تزيد عن خمس دقائق مع قشط الريم.

٣ ـ يضاف المشمش المسلوق للمحلول السكرى وهو على النار مع إضافة عصير الليمون قبل تمام النضج.

٤ ـ تترك لتبرد تمامًا ثم تعبأ فى أوانى محكمة وتحفظ فى مكان متجدد الهواء.

******

١٠١ ـ مربى البلح

المقادير:

١ كيلو بلح سمانى مسلوق ومنزوع النوى.

١ كيلو سكر.

١ ونصف كوب ماء للسلق.

١ ونصف ملعقة كبيرة عصير ليمون.

قرنفل.

الطريقة:

١ ـ يقشر البلح بعد غسله ويرفع على النار فى ماء يكفى للتغطية لمدة لاتزيد عن نصف ساعة حتى يسلق.

٢ ـ يُنشل البلح من ماء السلق ويوضع فى ماء بارد ثم ينزع منه النوى ويوضع مباشرة فى ماء حتى لا يسود لونه.

٣ ـ يوزن ١ كيلو من البلح المسلوق ويعاد إلى ماء السلق ويرفع على النار حتى قرب النضج.

٤ ـ يذاب السكر فى مقدار من ماء السلق ويترك على النار حتى يعقد السكر ثم يضاف إليه البلح.

٥ ـ يضاف عصير الليمون مع التقليب الخفيف وقشط الريم.

٦ ـ تترك على النار حتى تنضج ويغلظ قوامها، تعبأ بعد أن تبرد قليلاً.

******

١٠٢ ـ مربى الجوافة

المقادير: ١كيلو جوافة مسلوقة مصفاة.

١ كيلو سكر.　　٢ ملعقة كبيرة من عصير الليمون.

الطريقة:

١ ـ تقطع الجوافة المسلوقة وتغطى بمقدار من الماء ثم ترفع على النار حتى تنضج ثم تصفى بمصفاة ضيقة.

٢ ـ يضاف السكر للجوافة ويرفع على نار هادئة مع التقليب حتى ذوبان السكر ثم يضاف عصير الليمون وتترك لتنضج مع قشط الريم.

٣ ـ تترك حتى تبرد قليلاً ثم تعبأ فى برطمانات محكمة الغطاء.

******

١٠٣ ـ مربى التفاح

المقادير: ١ كيلو تفاح.　　١ كيلو سكر سنترفيش .

١ ونصف ملعقة كبيرة عصير ليمون.

الطريقة:

١ ـ يغسل التفاح ويقشر ويقطع قطع مناسبة بعد نزع البذور. . . ، ويُنقع فور تقشيره فى ماء بارد مضاف إليه عصير ليمون حتى لايتغير لونه.

٢ ـ تغسل القطع من ماء الليمون وتوضع فى إناء مع مقدار من الماء يكفى لتغطيتها وتسلق نصف سلق على نار هادئة.

٣ ـ يذاب السكر فى كوب من ماء السلق ويضاف إليه التفاح. . . ، ثم تترك على نار هادئة حتى تنضج مع قشط الريم، ثم يضاف عصير الليمون.

تعبأ وهى ساخنة مع إحكام الغطاء.

١٠٤ ـ مربى الفراولة

المقادير:

١ كيلو فراولة طازجة.

١ كيلو سكر سنترفيش.

٢ ملعقة كبيرة من عصير الليمون.

لون أحمر.

الطريقة:

١ ـ تغسل الفراولة جيدًا وتزال الأعناق الخضراء وتجفف من الماء جيدًا، ثم ترص الفراولة فى طبقات متبادلة مع السكر وتترك لمدة ساعتين، ثم توضع بعد ذلك على نار هادئة مع التقليب الخفيف حتى يذوب السكر.. ثم تزداد الحرارة قليلاً وتترك لتغلى مدة ١٠ دقائق مع التخلص من الريم كلما ظهر.

٢ ـ بالمصفاة أو المقصوصة تنشل الفراولة من المحلول السكرى مع ترك المحلول يغلى على النار ويضاف إليه عصير الليمون(*)، ويترك هكذا حتى يغلظ قوامه.

٣ ـ تهدأ الحرارة وتضاف الفراولة مرة ثانية وتترك لتغلى حتى تنضج المربى.

* يضاف اللون الأحمر عند اللزوم.

******

(*) يعمل عصير الليمون على عدم بلورة السكر مرة أخرى، كما يعطى المربى طعمًا مقبولاً..، يمكنك إضافة ملح الليمون بمعدل ٤ جرام لكل ١ كيلو من السكر المضاف (يذاب ملح الليمون فى نصف كوب ماء).

أهم المراجع

١ ـ أطباق شهية لك ولأسرتك، ماجدة رشيد.

٢ ـ دليل الأسرة فى المطبخ الحديث مع أشهى أطباق الحلوى والفطائر، للأستاذة عديلة عزيز حسن.

٣ ـ أشهى الحلويات، للأستاذة دولت تادرس إبراهيم.

٤ ـ الحلويات لجميع المناسبات، سامية محمد على، آمنة أمين على، فاطمة الحسينى، سماء الحمالى.

٥ ـ الحلوى الشرقية، سلوى حسان، بيروت ١٩٧٢.

٦ ـ وجبات من المطبخ الغربى، ط دار المعرفة، بيروت.

٧ ـ الحلوى والفطائر، زهيرة مختار الورفلى، الدار الوطنية، ليبيا.

٨ ـ مصادر أخرى متفرقة.

الفهرس

الموضوع	الصفحة
* تقديم	٣
١ ـ فطيرة إسفنجية	٤
٢ ـ فطيرة إسفنجية باللبن	٥
٣ ـ فطيرة الكاكاو	٥
٤ ـ فطيرة بالمربى	٥
٥ ـ فطيرة التمر	٥
٦ ـ فطيرة الذرة	٦
٧ ـ فطيرة الذرة الاقتصادية	٧
٨ ـ فطيرة أخرى	٨
٩ ـ تورتة بالجبنة البيضاء	٩
١٠ ـ تورتة الأومليت بالفواكه المسكرة	١٠
١١ ـ تورتة الجيلى	١١
١٢ ـ التورتة الإسفنجية	١٢
١٣ ـ تورتة البلاك فورست	١٣
١٤ ـ تورتة البطاطا	١٣
١٥ ـ تارت الفراولة	١٤
١٦ ـ تارت البسطا فلورا	١٦
١٧ ـ بلح الشام	١٧
١٨ ـ كيك البرتقال	١٨
١٩ ـ كيك الرخام	١٩
٢٠ ـ كيك الشيكولاتة	٢٠
٢١ ـ كيك الشيكولاتة بالفستق	٢١
٢٢ ـ كيك الزبادى	٢١
٢٣ ـ كيك الزبيب	٢٢
٢٤ ـ كيك دندى	٢٢
٢٥ ـ كيك العسل الأسود	٢٣
٢٦ ـ كيك العسل الأسود بالبلح	٢٤

الموضوع	الصفحة
٢٧ ـ كيك جوز الهند	٢٥
٢٨ ـ سوفليه الفانيليا	٢٦
٢٩ ـ سوفليه الفراولة	٢٧
٣٠ ـ سوفليه الشيكولاتة	٢٧
٣١ ـ الأرز باللبن	٢٨
٣٢ ـ الأرز المدقوق باللبن	٢٩
٣٣ ـ المهلبية فى الفرن	٢٩
٣٤ ـ المهلبية بالجيلى	٣٠
٣٥ ـ مهلبية بالفواكه	٣٠
٣٦ ـ المهلبية بالبرتقال	٣١
٣٧ ـ كعك العيد	٣١
٣٨ ـ كعك العيد بالبيكنج بودر	٣٣
٣٩ ـ الغُرَيِّبَة	٣٤
٤٠ ـ بتى فور	٣٥
٤١ ـ بسكويت النوشادر بالبرتقال	٣٦
٤٢ ـ بسكويت الينسون	٣٧
٤٣ ـ بسكويت النشادر	٣٨
٤٤ ـ بسكويت القرفة	٣٩
٤٥ ـ بسكويت بالشيكولاتة والقرفة	٣٩
٤٦ ـ بسكويت لانكشير	٤٠
٤٧ ـ بسكويت الزبيب	٤١
٤٨ ـ بسكويت البرتقال	٤٢
٤٩ ـ بسكويت الليمون	٤٢
٥٠ ـ بسكويت بالعسل الأبيض	٤٣
٥١ ـ بسكويت اللوز	٤٤
٥٢ ـ العاشوراء	٤٤
٥٣ ـ البليلة	٤٥
٥٤ ـ قرص بالعجوة	٤٦
٥٥ ـ قراقيش	٤٧

الموضوع	الصفحة
٥٦ ـ كنافة بالمهلبية	٤٨
٥٧ ـ كنافة بالجبنة	٤٩
٥٨ ـ كنافة بالمكسرات	٤٩
٥٩ ـ الكنافة البرمة الملفوفة	٤٩
٦٠ ـ بقلاوة بالكستردة	٥٠
٦١ ـ القطايف بالمكسرات	٥١
٦٢ ـ قراطيس القطايف بالكريمة	٥١
٦٣ ـ البسبوسة (١)	٥٢
٦٤ ـ البسبوسة (٢)	٥٣
٦٥ ـ البسيمة	٥٤
٦٦ ـ البغاشة	٥٤
٦٧ ـ شكلمة البطاطا	٥٥
٦٨ ـ صينية البطاطا	٥٦
٦٩ ـ طبق البطاطا	٥٦
٧٠ ـ جاتوه الملاك	٥٧
٧١ ـ جاتوه الملاك بالقرفة	٥٨
٧٢ ـ الجاتوه الإسفنجي	٥٨
٧٣ ـ الجاتوه الإسفنجي بالشيكولاتة	٥٩
٧٤ ـ الجاتوه الذهبي	٥٩
٧٥ ـ جاتوه البرتقال	٦١
٧٦ ـ جاتوه الموز	٦٢
٧٧ ـ كاسات الكستردة بالفاكهة	٦٣
٧٨ ـ ألماسية الليمون والبرتقال	٦٤
٧٩ ـ التريفل بالفاكهة	٦٤
٨٠ ـ الكستردة بالكرملة	٦٦
٨١ ـ جيلاتي اقتصادي	٦٧
٨٢ ـ جيلاتي اللبن المكثف بالفانيليا	٦٨
٨٣ ـ جيلاتي الشيكولاتة	٦٨
٨٤ ـ جيلاتي	٦٩

الموضوع	الصفحة
٨٥ ـ حلوى البطاطا	٧٠
٨٦ ـ حلوى البرتقال	٧١
٨٧ ـ حلوى التين	٧١
٨٨ ـ حلوى القرع العسلى	٧٢
٨٩ ـ الفولية	٧٣
٩٠ ـ قمر الدين	٧٣
٩١ ـ الزبيب	٧٤
٩٢ ـ شراب البرتقال	٧٤
٩٣ ـ شراب الفراولة	٧٥
٩٤ ـ شراب الليمون	٧٦
٩٥ ـ شراب الرمان	٧٦
٩٦ ـ مربى التين	٧٧
٩٧ ـ مربى الجزر	٧٧
٩٨ ـ مربى البرتقال	٧٨
٩٩ ـ مربى اللارنج	٧٩
١٠٠ ـ مربى المشمش	٧٩
١٠١ ـ مربى البلح	٨٠
١٠٢ ـ مربى الجوافة	٨١
١٠٣ ـ مربى التفاح	٨١
١٠٤ ـ مربى الفراولة	٨٢
أهم المراجع	٨٣
الفهرس	٨٥